Manuel de service

NOUVEAUX FOURS ÉLECTRONIQUES 2003
Ariston DAC &
Scholtès niveaux 3 / 4 / 6

Toutes les parties incluses dans le présent document sont la propriété de la **Merloni Elettrodomestici S.p.A.** Tous droits réservés.
Merloni Elettrodomestici S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions éventuelles relativement aux informations contenues dans ce document. Aucune partie du présent document ne peut être reproduite, utilisée ou extraite, sauf autorisation préalable écrite ou clause contractuelle spécifique.

Index

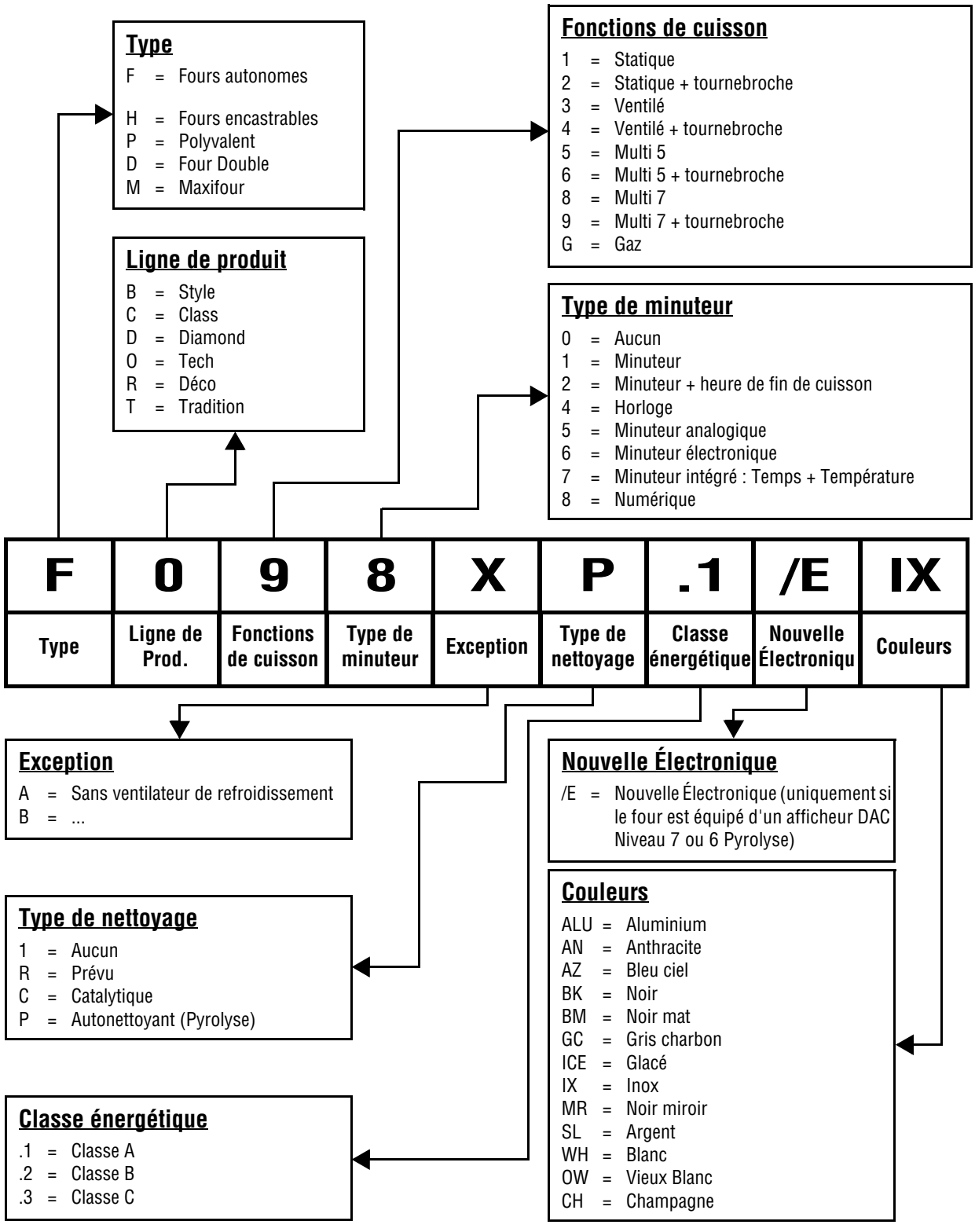
1	**LA NOUVELLE GAMME DE FOURS 2003**		4
	1.1.	**Codes des gammes**	4
		1.1.1. Fours Ariston	4
		1.1.2. Fours Scholtès	5
	1.2.	**Différents fours Ariston DAC**	6
	1.3.	**Différents fours Scholtès**	7
	1.4.	**Ariston DAC**	8
		1.4.1. Tableau de bord Ariston DAC photo	8
		1.4.2. Tableau de bord Ariston DAC Non Pyrolyse	9
		1.4.3. Tableau de bord Ariston DAC Pyrolyse	10
	1.5.	**Scholtès Niveaux 3 / 4 / 6**	11
		1.5.1. Tableau de bord Photo - Scholtès Niveau 3	11
		1.5.2. Tableau de bord Photo - Scholtès Niveau 4	11
		1.5.3. Tableau de bord Photo - Scholtès Niveau 6	11
		1.5.4. Tableau de bord Scholtès Niv. 3 Non Pyrolyse	12
		1.5.5. Tableau de bord Scholtès Niv. 3 Pyrolyse	13
		1.5.6. Tableau de bord Scholtès Niv. 4	14
		1.5.7. Tableau de bord Scholtès Niv. 6	15
2	**FONCTIONS DE CUISSON**		16
	2.1.	**Fonctions de cuisson Ariston DAC**	16
	2.2.	**Fonctions de cuisson Scholtès**	18
3	**ÉLECTRONIQUE**		19
	3.1.	**Cartes Électronique de Puissance (Tableau d'alimentation) : Configuration**	19
	3.2.	**Cartes électroniques Afficheur**	20
		3.2.1. Ariston DAC	20
		3.2.2. Scholtès Niveau 3	21
		3.2.3. Scholtès Niveaux 4 et 6 - avant	22
		3.2.4. Scholtès Niveaux 4 et 6 - arrière	22
	3.3.	**Sélecteur et Encodeur**	23
	3.4.	**Schémas électriques**	24
		3.4.1. Ariston DAC Non Pyrolyse	24
		3.4.2. Ariston DAC Pyrolyse	25
		3.4.3. Scholtès Niv. 3 Pyrolyse	26
		3.4.4. Scholtès Niv. 3 Non Pyrolyse	27
		3.4.5. Scholtès Niv. 4 Non Pyrolyse	28
		3.4.6. Scholtès Niv. 4 Pyrolyse & Niv. 6 Pyrolyse / Non Pyrolyse	29

4	**COMPOSANTS**		30
4.1.	**Ventilateur tangentiel**		30
4.2.	**Tournebroche**		30
4.3.	**Ventilateur circulaire**		30
4.4.	**Blocage de la porte et fermeture de la porte**		31
	4.4.1.	Fermeture de la porte	32
4.5.	**Sonde de température NTC sur la carte de l'afficheur**		33
4.6.	**Vues du four**		34
	4.6.1.	Partie avant	34
	4.6.2.	Partie supérieure	34
	4.6.3.	Partie arrière	34
4.7.	**Schéma des verres de la porte**		35
5	**SERVICE D'ASSISTANCE**		36
5.1.	**Test du produit**		36
	5.1.1.	Activation du test	36
	5.1.2.	Résultat du test	37
	5.1.3.	Fonction Demo Ariston DAC et Scholtès Niveau 3	37
	5.1.4.	Fonction Demo Scholtès Niveaux 4 et 6	37
5.2.	**Pannes et réparations**		38
	5.2.1.	Tableau des pannes pour les fours Scholtès Niveau 3 et Ariston DAC (Pyrolyse et non)	38
	5.2.2.	Tableau des pannes pour les fours Scholtès Niveaux 4 et 6	40
5.3.	**Démontage et réparation**		42
	5.3.1.	Démontage du revêtement supérieur et arrière	42
	5.3.2.	Démontage de l'encadrement du tableau de bord	42
	5.3.3.	Démontage des habillages latéraux	42
	5.3.4.	Démontage de l'encadrement avant	42
	5.3.5.	Démontage de l'ensemble conduit d'évacuation et entretoise/renfort d'appui arrière du four	43
	5.3.6.	Remplacement de la moufle	43
5.4.	**Démontage - les différentes procédures**		44
	5.4.1.	Démontage du bouton de commande	44
	5.4.2.	Démontage de la charnière de la porte	44
	5.4.3.	Extraction de l'encadrement avant	45
	5.4.4.	Démontage du tableau de bord / du dispositif de blocage de la porte / de la carte de l'afficheur	46
	5.4.5.	Mesure et remplacement de la sonde PTC	48
	5.4.6.	Remplacement de la carte de puissance	49
	5.4.7.	Moteur du ventilateur tangentiel	49

1 LA NOUVELLE GAMME DE FOURS 2003

1.1. Codes des gammes

1.1.1. FOURS ARISTON


Type
F = Fours autonomes
H = Fours encastrables
P = Polyvalent
D = Four Double
M = Maxifour
Ligne de produit
B = Style
C = Class
D = Diamond
O = Tech
R = Déco
T = Tradition
Fonctions de cuisson
1 = Statique
2 = Statique + tournebroche
3 = Ventilé
4 = Ventilé + tournebroche
5 = Multi 5
6 = Multi 5 + tournebroche
8 = Multi 7
9 = Multi 7 + tournebroche
G = Gaz
Type de minuteur
0 = Aucun
1 = Minuteur
2 = Minuteur + heure de fin de cuisson
4 = Horloge
5 = Minuteur analogique
6 = Minuteur électronique
7 = Minuteur intégré : Temps + Température
8 = Numérique
F | 0 | 9 | 8 | X | P | .1 | /E | IX
Type | Ligne de Prod. | Fonctions de cuisson | Type de minuteur | Exception | Type de nettoyage | Classe énergétique | Nouvelle Électroniqu | Couleurs
Exception
A = Sans ventilateur de refroidissement
B = ...
Nouvelle Électronique
/E = Nouvelle Électronique (uniquement si le four est équipé d'un afficheur DAC Niveau 7 ou 6 Pyrolyse)
Type de nettoyage
1 = Aucun
R = Prévu
C = Catalytique
P = Autonettoyant (Pyrolyse)
Couleurs
ALU = Aluminium
AN = Anthracite
AZ = Bleu ciel
BK = Noir
BM = Noir mat
GC = Gris charbon
ICE = Glacé
IX = Inox
MR = Noir miroir
SL = Argent
WH = Blanc
OW = Vieux Blanc
CH = Champagne
Classe énergétique
.1 = Classe A
.2 = Classe B
.3 = Classe C

1.1.2. FOURS SCHOLTÈS

F	N	4	6	.1	IX
Type	**Ligne de Prod.**	**Type d'électronique**	**Type de nettoyage**	**Classe énergétique**	**Couleurs**
F = Fours	X = Axiom	3 = 9 Fonctions de cuisson (Création)	4 = Manuel	.1 = Classe A	AN = Anthracite
	M = Prism	4 = 9 Fonctions de cuisson (Création) & 9 Automatiques (Succès)	5 = Catalytique	.2 = Classe B	IX = Inox
	G = Galbe	6 = 12 Fonctions de cuisson (Création) & 11 Automatiques (Succès)	6 = Autonettoyant (Pyrolyse)	.3 = Classe C	MI = Miroir Inox MA = Miroir Anthracite WH = Blanc GI = Gris Iceberg VA = Vert Amazone BA = Bleu Atol

1.2. Différents fours Ariston DAC

Class FC 97 P.2E IX

Diamond FD 96 P.2E (WH)

Style FB 86 P.2E IX

Tech FO 97 P.2E (AN)

1.3. Différents fours Scholtès

Scholtès Niveau 3

Axiom FX35-1WH

Axiom FX36-1AN

Axiom FX 34 IX

Scholtès Niveau 4

Prism FM46-1GI

Prism FM46-1VA

Prism FM46-1BA

Axiom FX44-1AN

Prism FM46-1AN

Prism FM46-1WH

Scholtès Niveau 6

Axiom FX 66-1IX

Galbe FG 66-1MI PMOFG6MI

1.4. Ariston DAC

1.4.1. TABLEAU DE BORD ARISTON DAC PHOTO

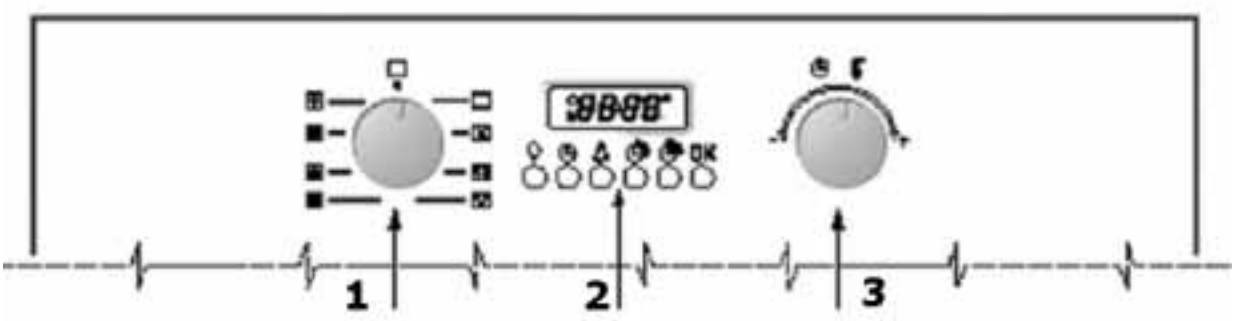
Ariston DAC Non Pyrolyse

Ariston DAC Pyrolyse (blocage de porte activé)

Ariston DAC (modèle précédent - antérieur à 2003)

➤ Les nouveaux modèles conservent le même code commercial que les modèles précédents, mais le sigle du modèle est caractérisé par le suffixe /E.

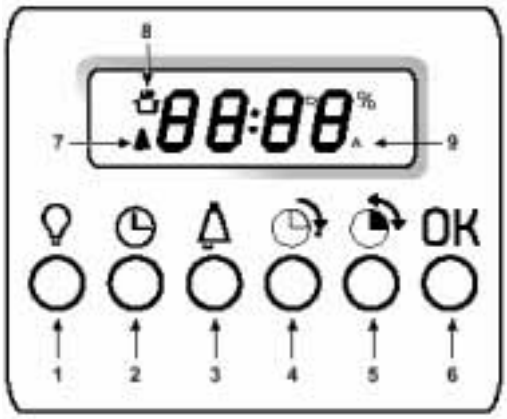
1.4.2. TABLEAU DE BORD ARISTON DAC NON PYROLYSE



1 Bouton de sélection des fonctions de cuisson (température prédéfinie).

2 Programmateur électronique - Il permet d'allumer l'éclairage du four, de programmer une cuisson, de régler le minuteur et l'horloge.

3 Bouton de réglage de la durée du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, de programmation de la température et de paramétrage de l'horloge et du minuteur.



1 Éclairage du four (peut être activé uniquement lorsque le four n'est pas en mode cuisson)

2 Activation du réglage de l'horloge (peut être activé uniquement si le four n'est pas en mode cuisson)

3 Activation du réglage du minuteur

4 Activation du réglage de l'heure de fin de cuisson

5 Activation du réglage du temps de cuisson

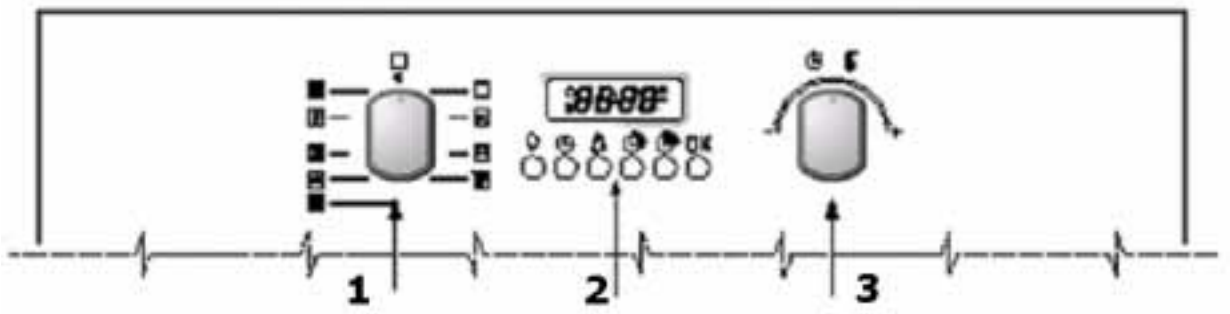
6 Validation du réglage

7 Indicateur du minuteur activé

8 Indicateur du préchauffage (clignote) ou de cuisson en cours (allumé en permanence)

9 Éclairage du four (peut être activé uniquement lorsque le four n'est pas en mode cuisson)

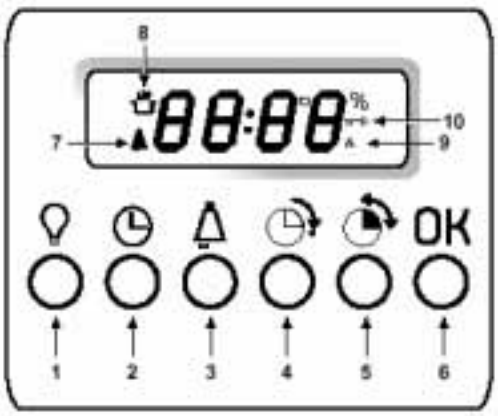
1.4.3. TABLEAU DE BORD ARISTON DAC PYROLYSE



1 Bouton de sélection des fonctions de cuisson (température prédéfinie)

2 Programmateur électronique - Il permet d'allumer l'éclairage du four, de programmer une cuisson, de régler le minuteur et l'horloge.

3 Bouton de réglage de la durée du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, de programmation de la température et de paramétrage de l'horloge et du minuteur.



1 Éclairage du four (peut être activé uniquement lorsque le four n'est pas en mode cuisson)

2 Activation du réglage de l'horloge (peut être activé uniquement lorsque le four n'est pas en mode cuisson)

3 Activation du réglage du minuteur

4 Activation du réglage de l'heure de fin de cuisson

5 Activation du réglage du temps de cuisson

6 Validation du réglage

7 Indicateur du minuteur activé

8 Indicateur de préchauffage (clignote) ou de cuisson en cours (allumé en permanence)

9 Indicateur de programmation effectuée

10 Indicateur du blocage de la porte (uniquement avec la fonction Pyrolyse)

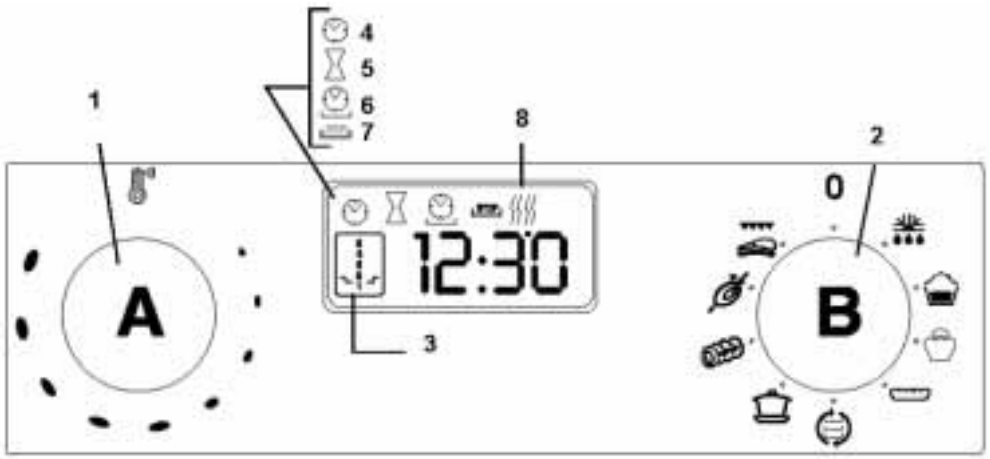
1.5. Scholtès Niveaux 3 / 4 / 6

1.5.1. TABLEAU DE BORD PHOTO - SCHOLTÈS NIVEAU 3

1.5.2. TABLEAU DE BORD PHOTO - SCHOLTÈS NIVEAU 4

1.5.3. TABLEAU DE BORD PHOTO - SCHOLTÈS NIVEAU 6

1.5.4. TABLEAU DE BORD SCHOLTÈS NIV. 3 NON PYROLYSE



1 Activation et réglage des différentes fonctions

2 Bouton de sélection des fonctions de cuisson (température prédéfinie)

3 Gradin préconisé

4 Heure

5 Minuteur

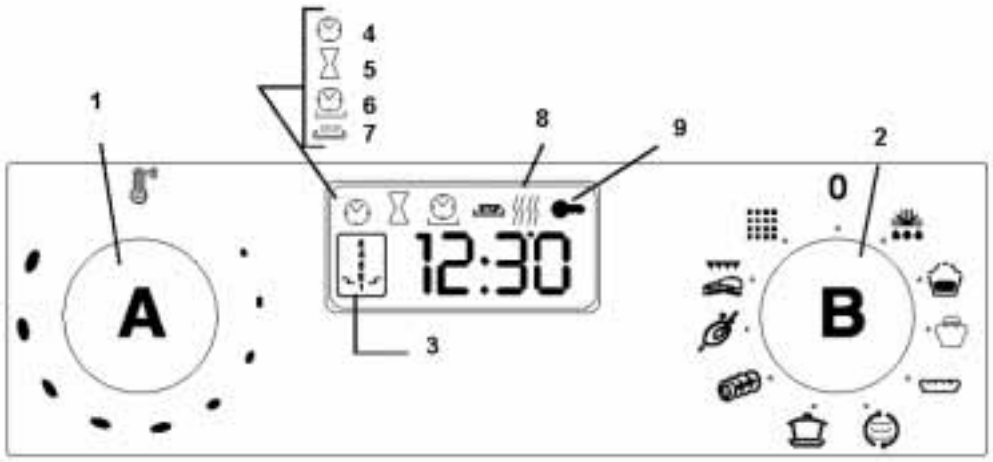
6 Temps de cuisson

7 Heure de fin de cuisson

8 Indicateur de préchauffage (clignote) ou de cuisson en cours (allumé en permanence)

- Le bouton **A** permet d'activer et de régler l'heure (uniquement lorsque le bouton **B** est placé sur zéro), la température, le minuteur, le temps et/ou l'heure de fin de cuisson. Tournez le bouton pour sélectionner une des fonctions et maintenez-le appuyé pour effectuer le réglage. Une fois le réglage effectué, appuyez à nouveau sur le bouton pour valider votre sélection et quitter le menu.
- Sélectionnez les fonctions de cuisson à l'aide du bouton **B**.

1.5.5. TABLEAU DE BORD SCHOLTÈS NIV. 3 PYROLYSE



1 Activation et réglage des différentes fonctions

2 Bouton de sélection des fonctions de cuisson (température prédéfinie)

3 Gradin préconisé

4 Heure

5 Minuteur

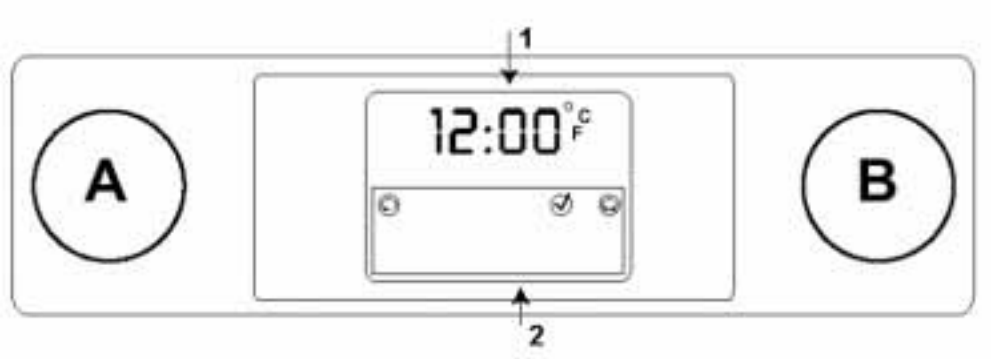
6 Temps de cuisson

7 Heure de fin de cuisson

8 Indicateur de préchauffage (clignote) ou de cuisson en cours (allumé en permanence)

- Le bouton **A** permet d'activer et de régler l'heure (uniquement si le bouton **B** est placé sur zéro), la température, le minuteur, le temps de cuisson et/ou l'heure de fin de cuisson. Tournez le bouton pour sélectionner une des fonctions et maintenez-le appuyé pour effectuer le réglage. Une fois le réglage effectué, appuyez à nouveau sur le bouton pour valider votre sélection et quitter le menu.
- Sélectionnez les fonctions de cuisson à l'aide du bouton **B**.

1.5.6. TABLEAU DE BORD SCHOLTÈS NIV. 4



1 Affichage de l'heure.
Affichage au cours du réglage :
- température,
- temps (durée, heure de début et de fin de cuisson)
- minuteur

2 Description et informations relatives à la fonction programmée

Le bouton **A** permet d'accéder aux menus : sélection du mode de cuisson, réglage du minuteur, personnalisation des paramètres, pyrolyse (pour les fours équipés de cette fonction), réglage de la température, programmation du temps de cuisson et de l'heure de début et de fin de cuisson, extinction du four, etc.

Le bouton **B** permet de "naviguer" dans ces menus et de valider les sélections effectuées.

Pour activer les fonctions et les réglages effectués, appuyez sur les boutons en suivant les indications des symboles qui s'affichent.

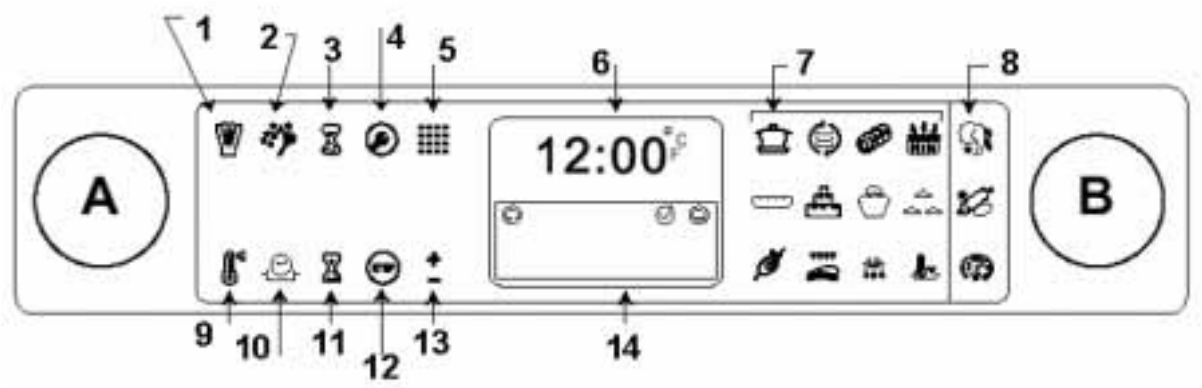
Les symboles qui guident l'utilisateur au cours des différents opérations sont énoncés ci-dessous.

Indication pour annuler une opération en cours ou éteindre le four (en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

Indication pour sélectionner la fonction de cuisson, le temps, etc. (en tournant le bouton)

Indication pour valider l'opération en cours (en appuyant sur le bouton)

1.5.7. TABLEAU DE BORD SCHOLTÈS NIV. 6



1 Mode Création

2 Mode Succès

3 Minuteur

4 Réglages

5 Pyrolyse (si disponible)

6 Affichage de l'heure.
Affichage au cours du réglage :
- température,
- temps (durée de cuisson, heure de début et de fin de cuisson)
- minuteur

7 Fonctions Création (manuelles)

8 Fonctions Succès (automatiques)

9 Température

10 Programmation
- temps de cuisson
- heure de début de cuisson
- heure de fin de cuisson

11 Minuteur

12 Extinction

13 Dorage des viandes (uniquement pour quelques cuissons automatiques)

14 Description et indications relatives à la fonction programmée

Le bouton **A** permet d'accéder aux menus : sélection du mode de cuisson, réglage du minuteur, personnalisation des paramètres, pyrolyse (pour les fours équipés de cette fonction), réglage de la température, programmation du temps de cuisson et de l'heure de début et de fin de cuisson, extinction du four, etc.

Le bouton **B** permet de "naviguer" dans ces menus et de valider les sélections effectuées.

Pour activer les fonctions et les réglages effectués, appuyez sur les boutons en suivant les indications des symboles qui s'affichent.

Les symboles qui guident l'utilisateur au cours des différents opérations sont énoncés ci-dessous.

Indication pour annuler une opération en cours ou éteindre le four (en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

Indication pour sélectionner la fonction de cuisson, le temps, etc. (en tournant le bouton)

Indication pour valider l'opération en cours (en appuyant sur le bouton)

2 FONCTIONS DE CUISSON

2.1. Fonctions de cuisson Ariston DAC

Four traditionnel

Dans cette position, les deux éléments chauffants inférieur et supérieur s'allument. Il s'agit du four classique de nos grands-mères, qui a toutefois été perfectionné de manière à offrir une répartition optimale de la chaleur et une réduction de la consommation énergétique. Rien de tel que le four traditionnel pour cuire des plats composés de 2 ou de plusieurs ingrédients constituant un mets unique ; des plats qui nécessitent une cuisson lente et l'ajout régulier de liquide ; des pâtisseries et des aliments placés dans des ustensiles couverts, spécialement conçus pour la cuisson au four. Lorsque vous sélectionnez la cuisson au four traditionnel, n'utilisez qu'un seul gradin pour garantir une répartition homogène de la température. Sélectionnez le gradin qui convient le mieux en fonction de la quantité de chaleur requise dans la partie supérieure et dans la partie inférieure du four. Si la cuisson requiert davantage de chaleur à partir de la sole ou à partir de la voûte, sélectionnez respectivement les gradins inférieurs ou les gradins supérieurs.

Four Multicuisson

Les éléments chauffants s'activent l'un après l'autre et le ventilateur se met en marche. Étant donné que la chaleur est constante et uniforme dans toute l'enceinte de cuisson, l'air cuit et rissole les aliments de façon homogène en tous points. Il vous est également possible de cuire simultanément des plats différents, à condition qu'ils nécessitent des températures de cuisson identiques. Vous pouvez utiliser jusqu'à deux gradins simultanément en suivant les instructions figurant dans le mode d'emploi. Cette fonction est idéale pour les plats qui nécessitent un dorage ou un temps de cuisson assez long. Vous pouvez également utiliser la fonction “Multicuisson” pour décongeler rapidement de la viande blanche ou rouge et du pain, en sélectionnant une température de 80°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou utilisez uniquement la circulation d'air froid en positionnant le bouton thermostat sur 0°C.

Gril

L'élément chauffant du haut s'allume et le tournebroche (si présent) se met en marche. La température très élevée et directe du gril permet de dorer immédiatement les aliments en empêchant les liquides de s'écouler, ce qui permet d'obtenir des viandes plus tendres. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les aliments qui nécessitent une température élevée en surface. Pendant la cuisson au gril, laissez la porte du four semi-ouverte, sauf si vous utilisez le tournebroche. Lorsque vous tournez le bouton, l'afficheur indique des niveaux de puissance compris entre un minimum de 50% et un maximum de 100%.

Gratin

L'élément chauffant du haut s'allume, le ventilateur et le tournebroche (si présent) se mettent en marche. La fonction Gratin allie à l'irradiation technique unidirectionnelle la circulation forcée de l'air dans l'enceinte de cuisson. Ce qui a pour effet d'empêcher les aliments de brûler en surface, en augmentant le pouvoir de pénétration de la chaleur. Lorsque vous utilisez la cuisson au “gratin”, laissez la porte du four fermée.

Four Pizza

Les résistances inférieure et circulaire s'activent et le ventilateur se met en marche. Cette combinaison permet un chauffage rapide du four grâce à l'importante puissance fournie (2800 W), le plus grand apport de chaleur s'effectuant essentiellement à partir de la sole. La fonction Four Pizza est particulièrement indiquée pour les aliments qui nécessitent un apport de chaleur important. Utilisez une seule lèchefrite ou grille à la fois ; si vous en utilisez deux à la fois, il convient d'inverser leur position à mi-cuisson.

Four Pâtisserie

La résistance arrière s'active et le ventilateur se met en marche, de manière à garantir une chaleur modérée et uniforme dans l'enceinte de cuisson. Cette fonction est idéale pour la cuisson de mets délicats, en particulier les gâteaux qui nécessitent un levage, et certaines préparations de "petits fours" simultanément sur 3 gradins.

Four "Fast Cooking" (Cuisson rapide)

Les éléments chauffants s'activent et le ventilateur se met en marche, de façon à garantir une température constante et homogène dans l'enceinte de cuisson. Cette fonction est particulièrement indiquée pour réaliser rapidement la cuisson (sans préchauffage) d'aliments précuits et de certaines "préparations maison". Avec la fonction "Fast cooking", vous obtiendrez les meilleurs résultats en n'utilisant qu'un seul gradin (le 2° en partant du bas).

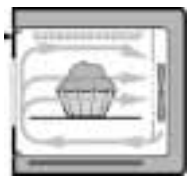
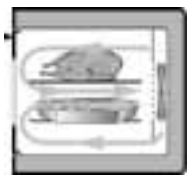
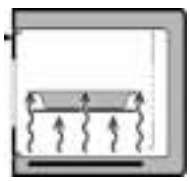
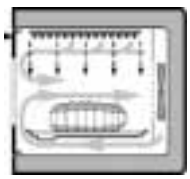
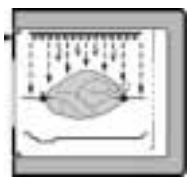
Four "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante tout autour de l'aliment. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, en particulier les aliments délicats qui craignent la chaleur. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié.

Nettoyage automatique avec la fonction 'Fast clean' (Nettoyage rapide)

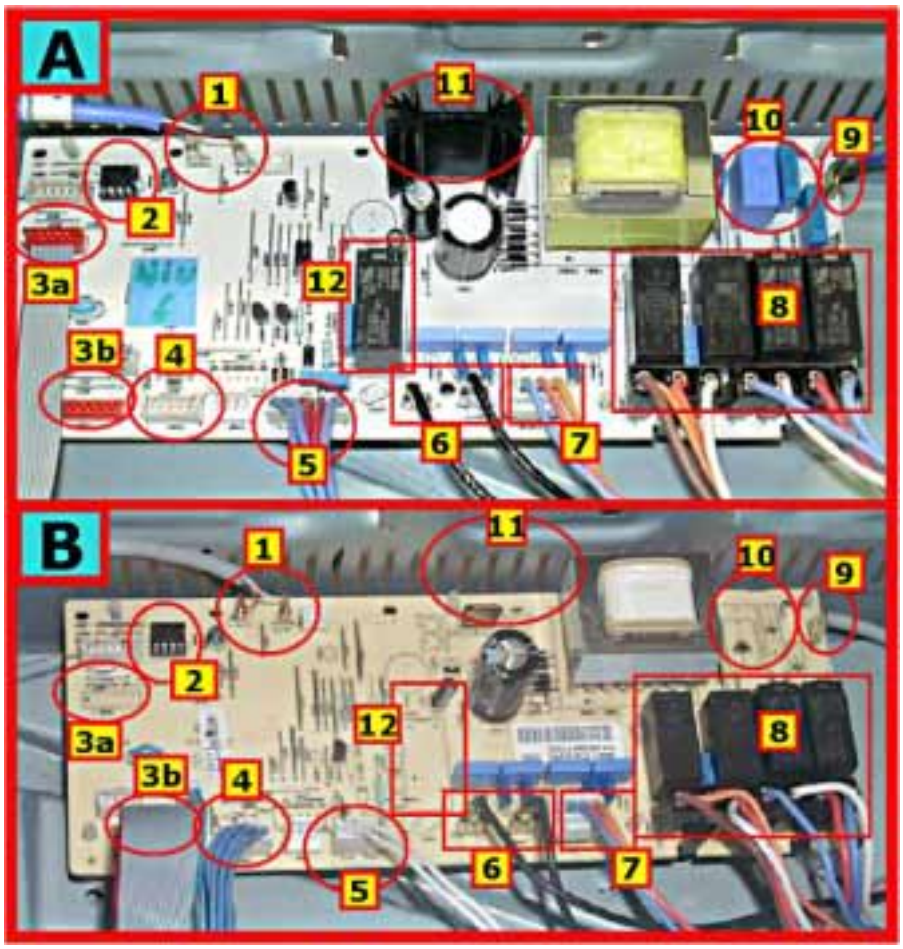
Il s'agit de la fonction de nettoyage intégral du four (Pyrolyse).

2.2. Fonctions de cuisson Scholtès

Nom	Descriptions	Schéma
Fonction Levage	• Nécessaire pour effectuer le levage (brioches, pain, etc.) avant de cuire au four • Seule la résistance de la sole (inférieure) est activée • Environnement humide • Température = 40°C	
Fonction Brioche	• Il s'agit d'un type de cuisson propre à un "four professionnel" • Le taux d'humidité est contrôlé • Toutes les résistances sont activées pour garantir une température homogène (la résistance de la sole (inférieure) est activée de manière plus intense) • Température = 160°C	
Fonction Tarts (tartes)	• Idéales pour les tartes (sucrées ou salées) • Le taux d'humidité est contrôlé • Toutes les résistances sont activées pour garantir une température homogène (la résistance de la sole (inférieure) est activée de manière plus intense) • Température = 220°C	
Fonction Multilevel (multiniveau)	• Idéale en particulier pour la cuisson de tartes et de plats différents à cuire sur plusieurs niveaux : elle permet de cuire un même type de viande ou des plats différents sans que les odeurs ne se mélangent. • Toutes les résistances sont activées pour garantir une température homogène (la résistance circulaire et le ventilateur sont activés de manière plus intense) • Le taux d'humidité est contrôlé • Température = 200°C	
Fonction Traditional (traditionnel)	• Il s'agit de la méthode de cuisson la plus ancienne et la plus conventionnelle. Elle est idéale pour la cuisson de plats individuels • Les résistances de la voûte/du gril (supérieure) et de la sole (inférieure) sont activées • Température = 190°C	
Fonction Roasting (rôtissage)	• Spécialement créée pour cuisiner d'excellents rôtis : dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur • Toutes les résistances sont activées pour garantir une température homogène (la résistance de la voûte/du gril (supérieure) est activée de manière plus intense) • Le taux d'humidité est contrôlé • Température = 210°C	
Fonction Barbecue (gril)	• Cette fonction permet de griller de la viande comme sur un véritable barbecue grâce à l'émission de rayons infrarouges • La porte doit être partiellement ouverte • Seules la résistance de la voûte/du gril est activée • Température = 300°C	
Fonction Turnspit (tournebroche)	• Conçue pour la cuisson de gros morceaux de viande grâce à à la position en diagonale du tournebroche • Cuisson temporisée : une fois la cuisson terminée, le moteur continue d'activer le tournebroche pour éviter que la viande ne brûle d'un côté (A.B.S. = Anti Burning System - système anti-brûlure) • Seule la résistance de la voûte/du gril est activée • Température = 270°C	

3 ÉLECTRONIQUE

3.1. Cartes Électronique de Puissance (Tableau d'alimentation) : Configuration



Carte de puissance Fours Pyrolyse

Carte de puissance Fours Non Pyrolyse

1 Sonde de température

2 EEPROM

3a Connexion carte de l'afficheur : Scholtès Niveaux 4 et 6

3b Connexion carte de l'afficheur : Ariston DAC et Scholtès Niveau 3

4 Connexion encodeur réglage de la température pour Ariston DAC et Scholtès Niv. 3

5 Connexion au mécanisme de blocage de la porte (fours Pyrolyse Ariston et Scholtès) ou au capteur de la porte du four (Scholtès Niv. 3 Non Pyrolyse)

6 Ampoule de four pour tous les fours Scholtès et Ariston Pyrolyse

7 Tournebroche ; ventilateur intérieur du four ; ventilateur tangentiel ; ampoule pour fours Ariston Non Pyrolyse

8 Relais général et relais de contrôle des trois résistances du four (circulaire, sole, gril)

9 Mise à la terre

10 Condenseurs filtre pour EMC (présents uniquement sur les cartes de fours Pyrolyse)

11 Alimentation intégrée (avec ailette de refroidissement uniquement sur les cartes pour fours Pyrolyse)

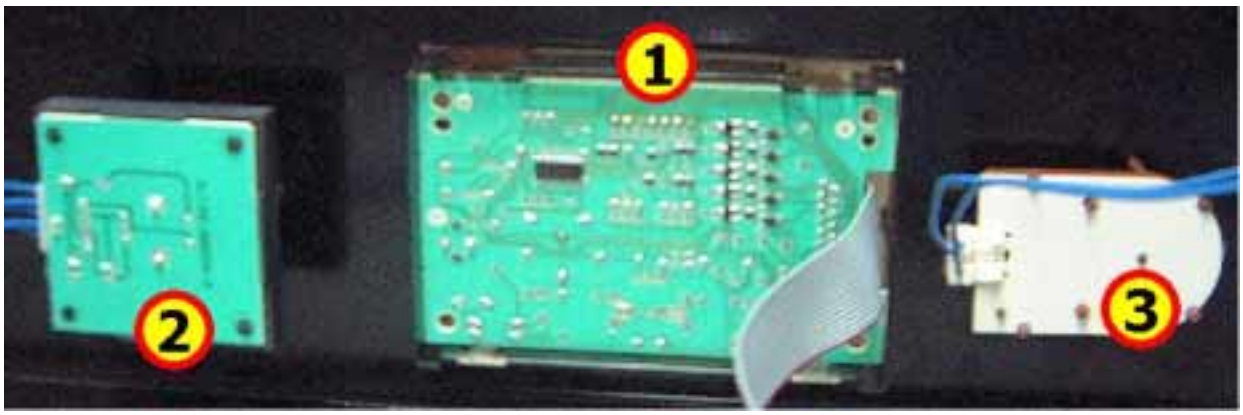
12 Relais de contrôle du blocage de la porte (présent uniquement sur les cartes pour fours Pyrolyse)

3.2. Cartes électroniques Afficheur

3.2.1. ARISTON DAC

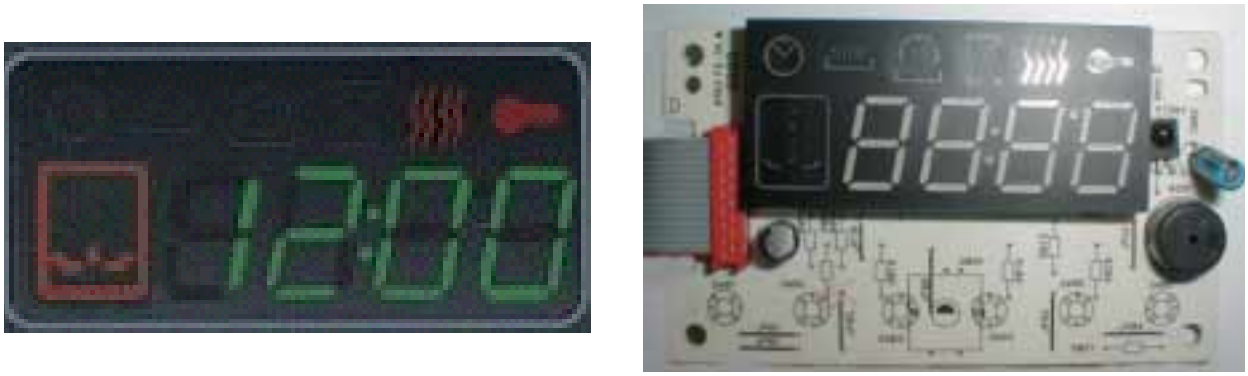
1 Carte Afficheur
2 Encodeur
3 Sélecteur

Carte Afficheur (vue de l'avant)

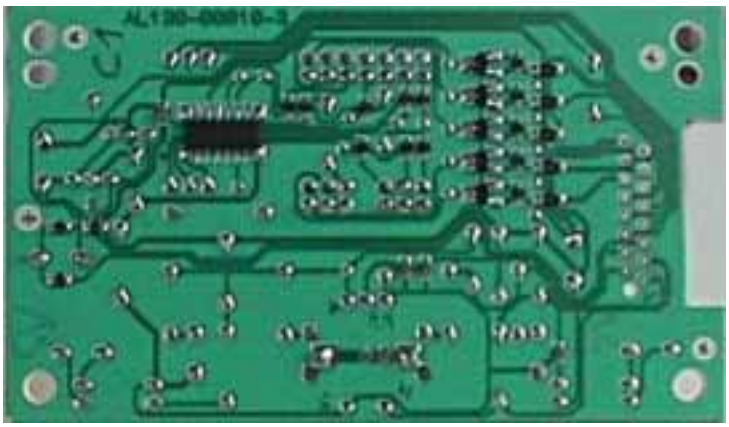


Carte Afficheur (vue de l'arrière)

3.2.2. SCHOLTÈS NIVEAU 3



Carte Afficheur (vue de l'avant)



Carte Afficheur (vue de l'arrière)

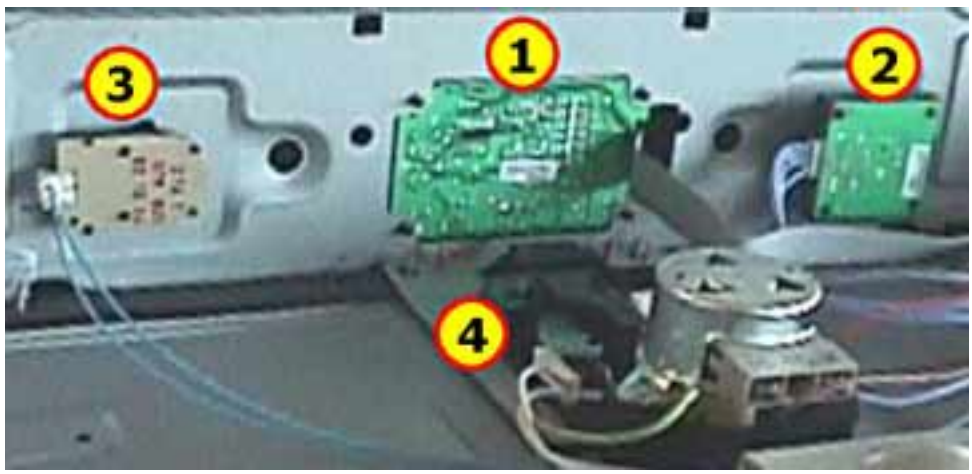
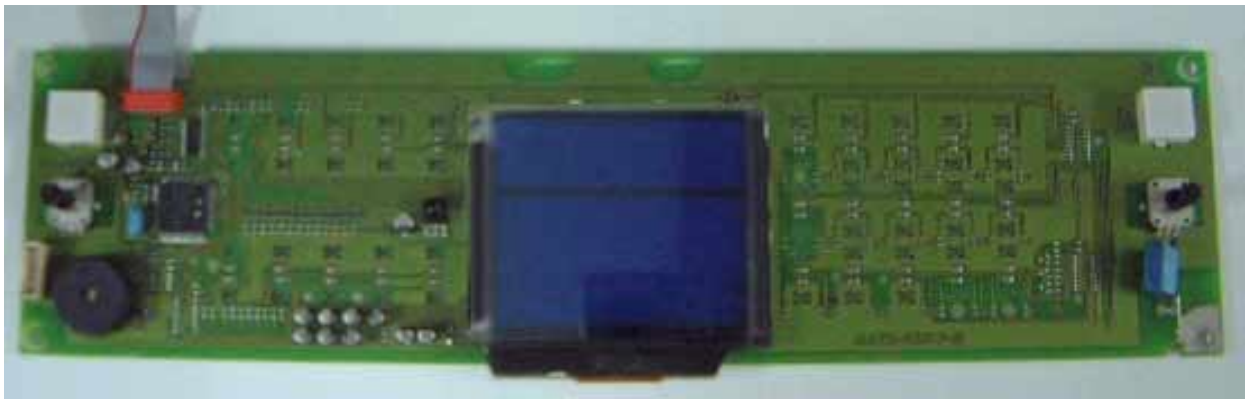


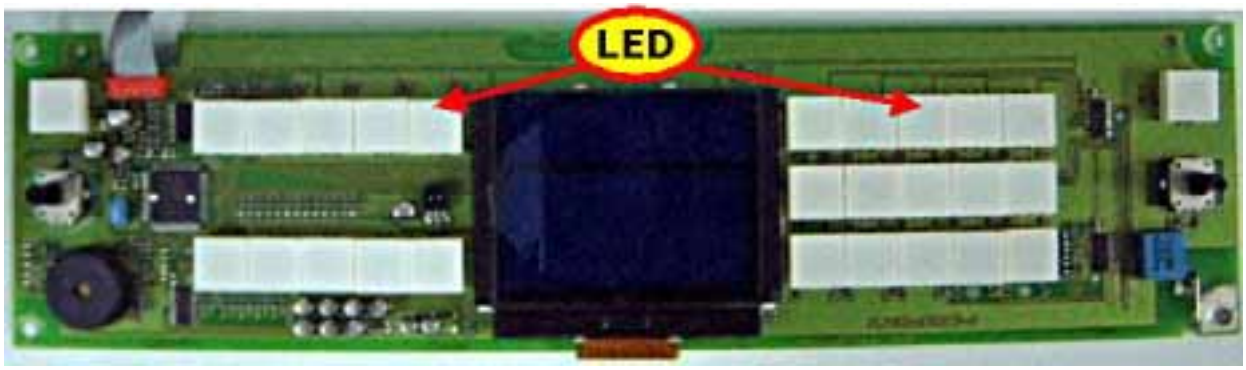
Tableau de bord (vu de l'arrière - de l'intérieur)

1 Carte Afficheur
2 Encodeur
3 Sélecteur
4 Dispositif de blocage

3.2.3. SCHOLTÈS NIVEAUX 4 ET 6 - AVANT

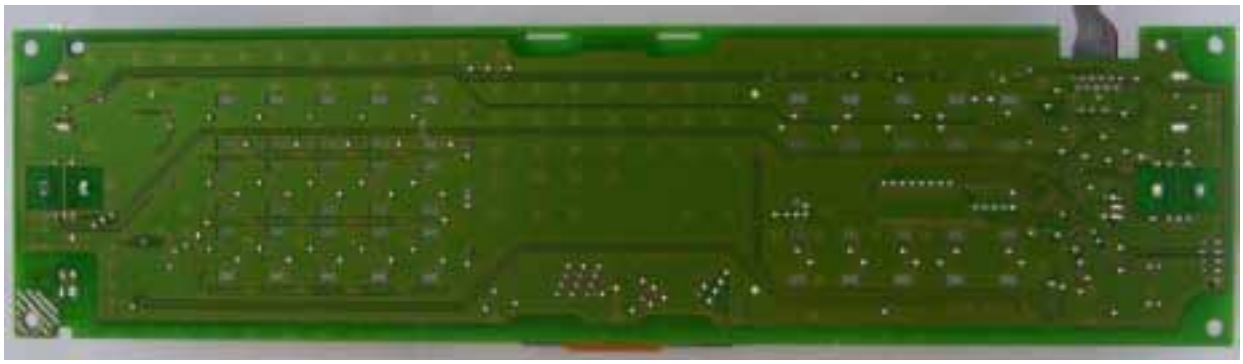


Scholtès Niveau 4



Scholtès Niveau 6

3.2.4. SCHOLTÈS NIVEAUX 4 ET 6 - ARRIÈRE



Scholtès Niveau 4

Scholtès Niveau 6

3.3. Sélecteur et Encodeur

SÉLECTEUR

- **Scholtès Niv. 3 Pyrolyse**
  - Complètement noir (1+2)
- **Scholtès Niv. 3 Non Pyrolyse et Ariston DAC Pyrolyse**
  - rouge (2) avec tige (1) noire
- **Ariston DAC Non Pyrolyse**
  - Complètement rouge (1+2)

ENCODEUR

Il existe 2 types d'encodeur :

1 Le premier type est équipé d'un bouton et est utilisé sur les fours Scholtès Niv. 3 Pyrolyse et Non Pyrolyse.

2 L'autre type n'est pas équipé de bouton et est utilisé sur les fours Ariston nouveau DAC Pyrolyse et Non Pyrolyse. Les deux encodeurs se distinguent uniquement par la présence ou l'absence de ce bouton.

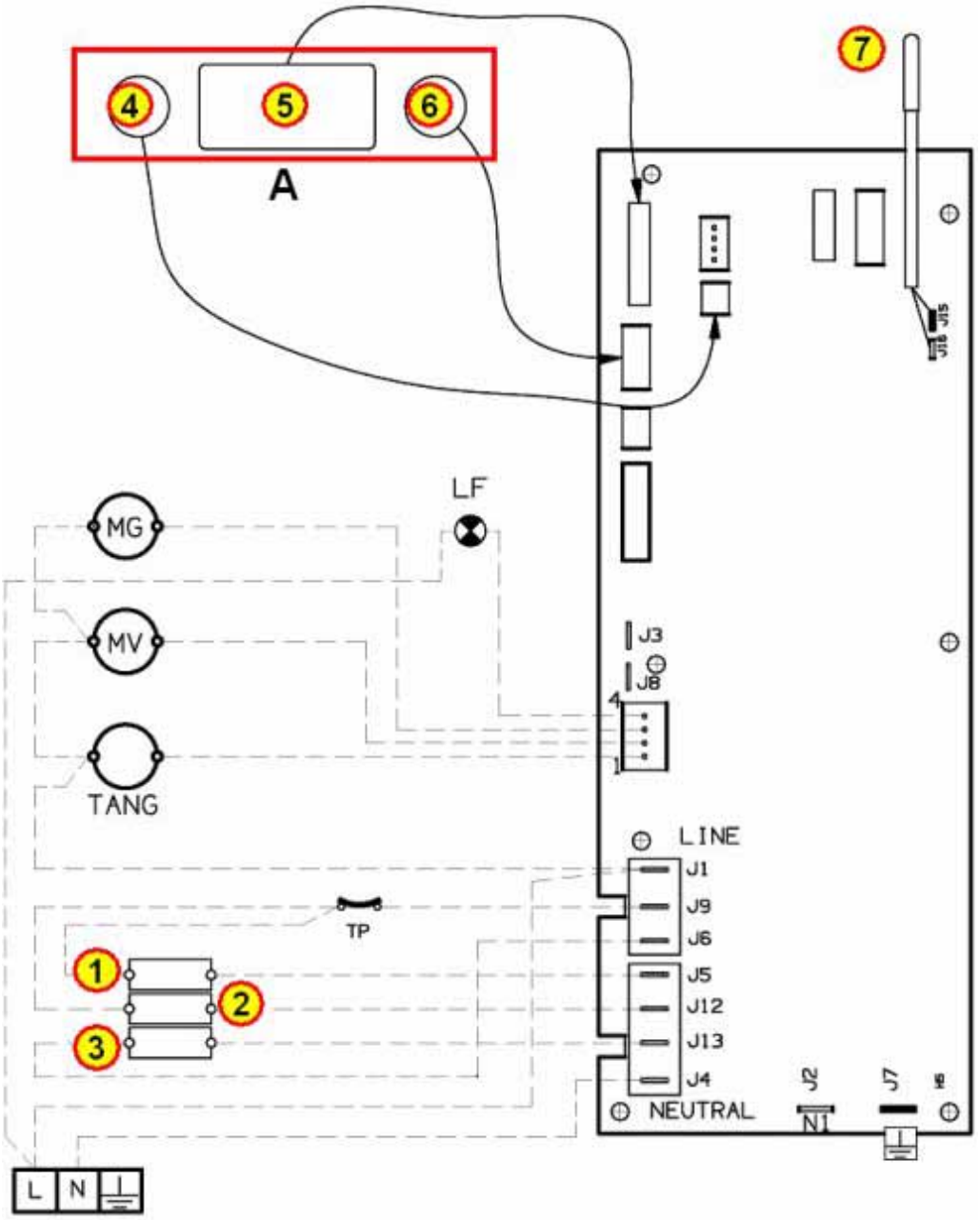
L'encodeur est un générateur de signaux numériques qui, en fonction de la rotation, fait augmenter ou diminuer une valeur spécifique (température, temps de cuisson, minuteur, etc.)

Valeurs de sortie en OHM pour le potentiomètre

POS.	OHM	DAC	DAC Pyrolyse	Niv. 3	Niv. 3 Pyrolyse
0	0,357 K	X	X	X	X
1	0,740 K	X	X	X	X
2	1,152 K	X	X	X	X
3	1,594 K	X	X	X	X
4	2,081 K	X	X	X	X
5	2,604 K	X	X	X	X
6	3,180 K	X	X	X	X
7	3,814 K	X	X	X	X
8	4,512 K	X	X	X	X
9	5,280 K		X	X	X
10	6,125 K				X

3.4. Schémas électriques

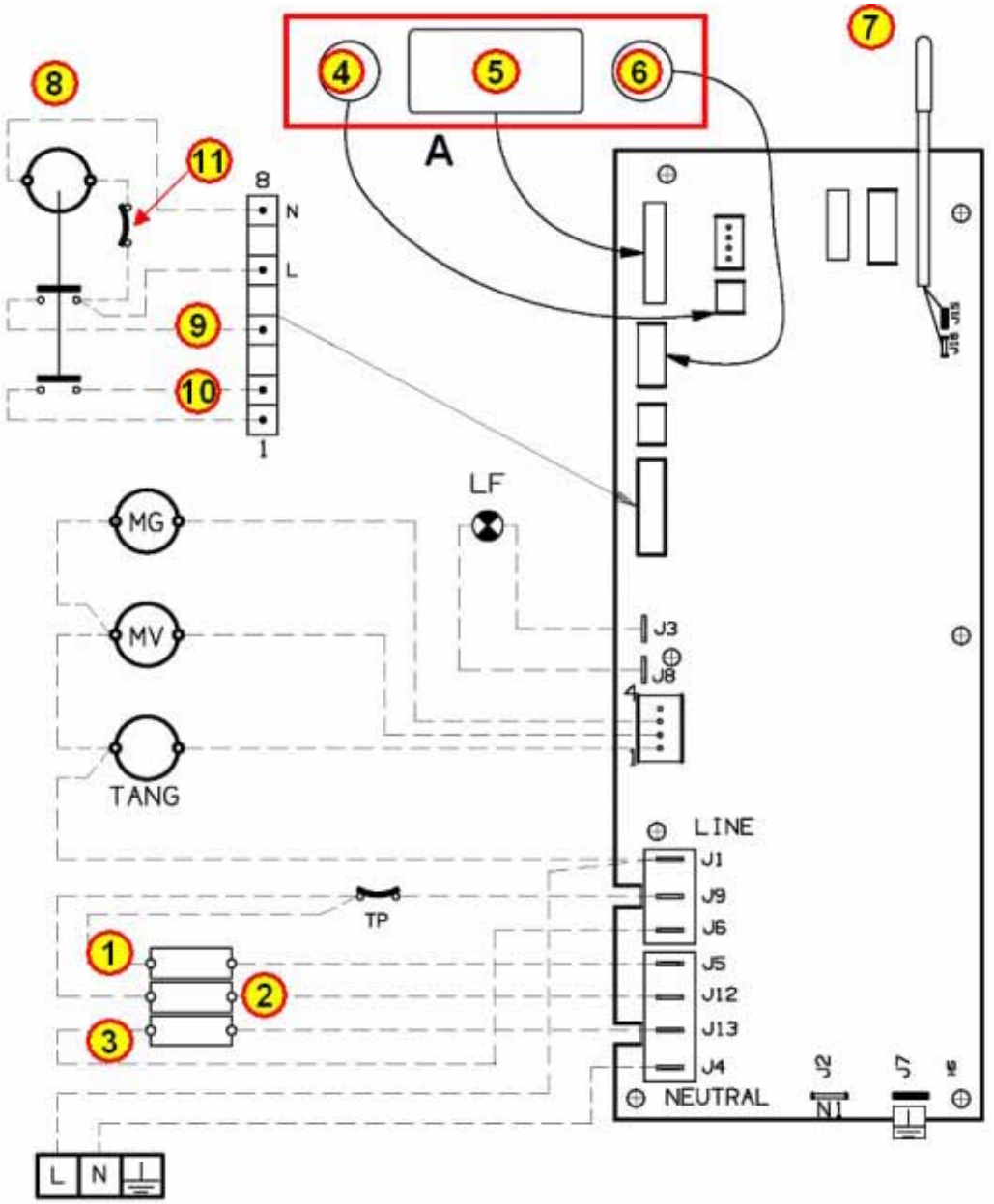
3.4.1. ARISTON DAC NON PYROLYSE



MG	Moteur du tournebroche	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
MV	Moteur du ventilateur (du four)		
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C		

1	Voûte / Gril	**5**	Carte Afficheur
2	Circ. / Résistance ventilateur tangentiel	**6**	Température / Encodeur
3	Sole / Partie inférieure du four	**7**	Sonde
4	Fonctions / Sélecteur / Potentiomètre	**A**	Tableau de bord vu de l'avant

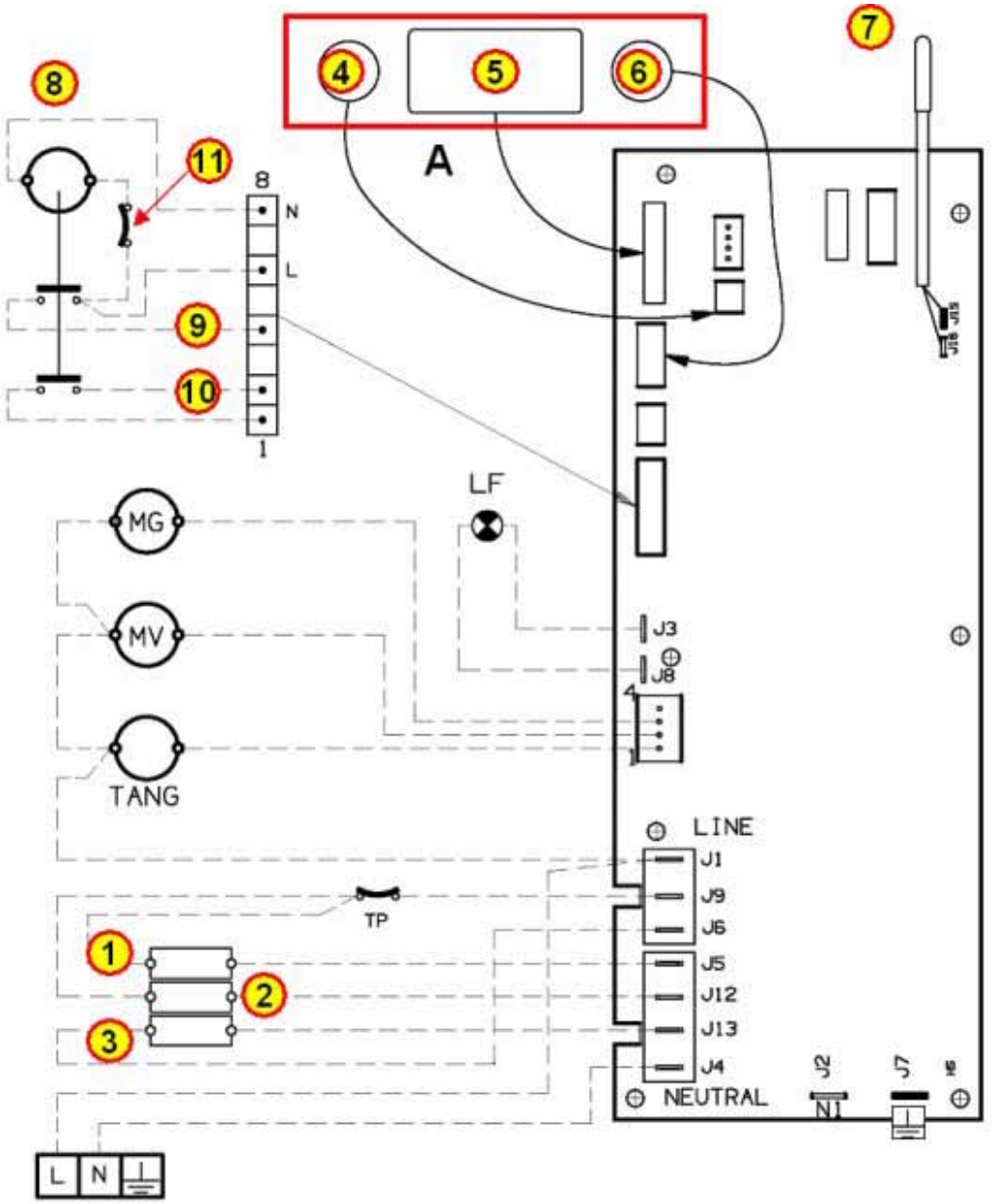
3.4.2. ARISTON DAC PYROLYSE



MG	Moteur du tournebroche	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
MV	Moteur du ventilateur (du four)		
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C		

1	Voûte / Gril	**7**	Sonde
2	Circ. / Résistance ventilateur tangentiel	**8**	Blocage de Porte / Moteur
		9	Porte bloquée / Interrupteur
3	Sole / Partie inférieure du four	**10**	Porta fermée / Interrupteur
4	Fonctions / Sélecteur / Potentiomètre	**11**	Thermoprotecteur : Pyrolyse graduation 95°C (voir photo au paragraphe 'Blocage de la Porte')
5	Carte Afficheur		
6	Température / Encodeur	**A**	Tableau de bord vu de l'avant

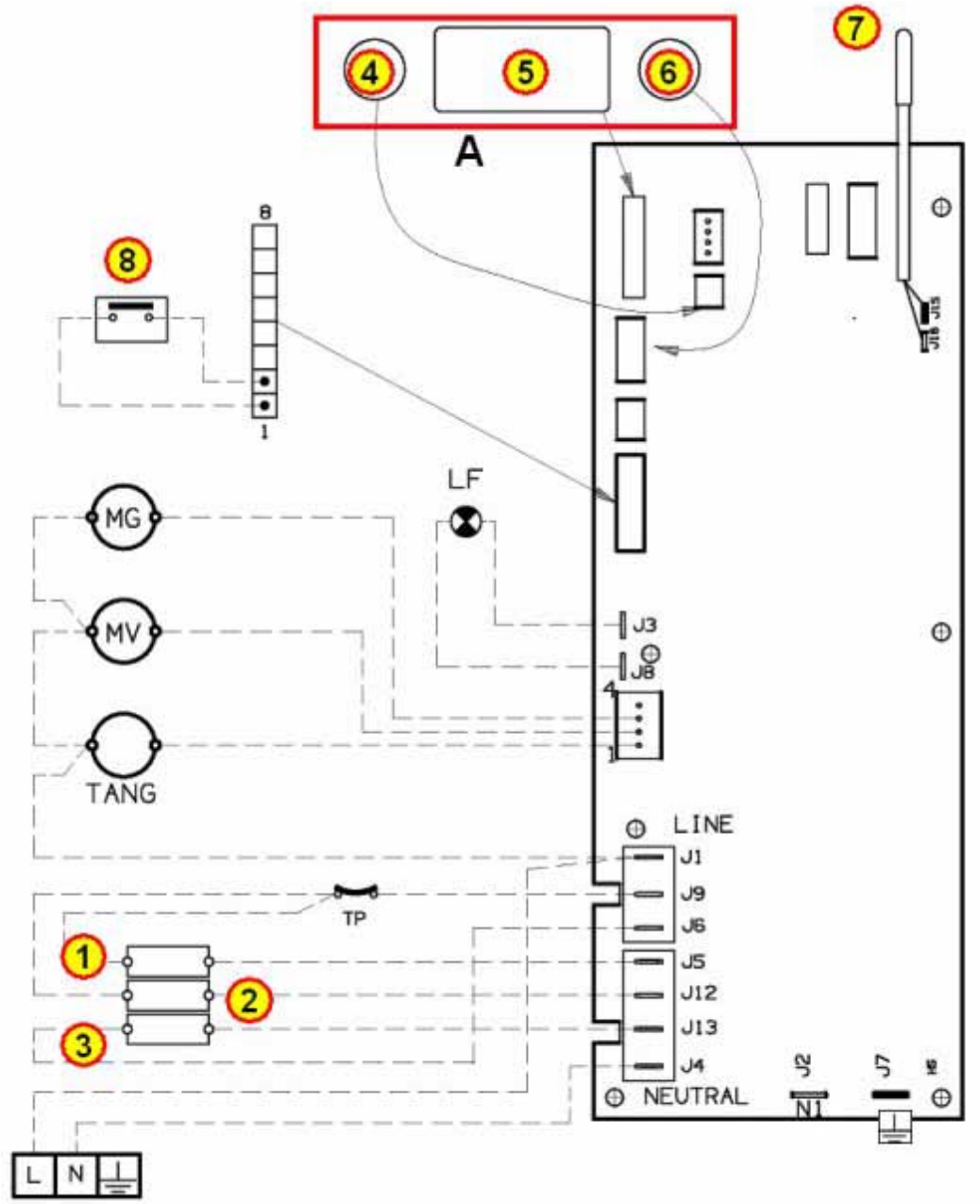
3.4.3. SCHOLTÈS NIV. 3 PYROLYSE



MG	Moteur du tournebroche	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
MV	Moteur du ventilateur (du four)		
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C		

1	Voûte / Gril	**7**	Sonde
2	Circ. / Résistance ventilateur tangentiel	**8**	Blocage de porte / Moteur
		9	Porte bloquée / Interrupteur
3	Sole / Partie inférieure du four	**10**	Porte fermée / Interrupteur
4	Fonctions / Sélecteur / Potentiomètre	**11**	Thermoprotecteur : Pyrolyse graduation 95°C (voir photo au paragraphe 'Blocage de la porte')
5	Carte Afficheur		
6	Température / Encodeur	**A**	Tableau de bord vu de l'avant

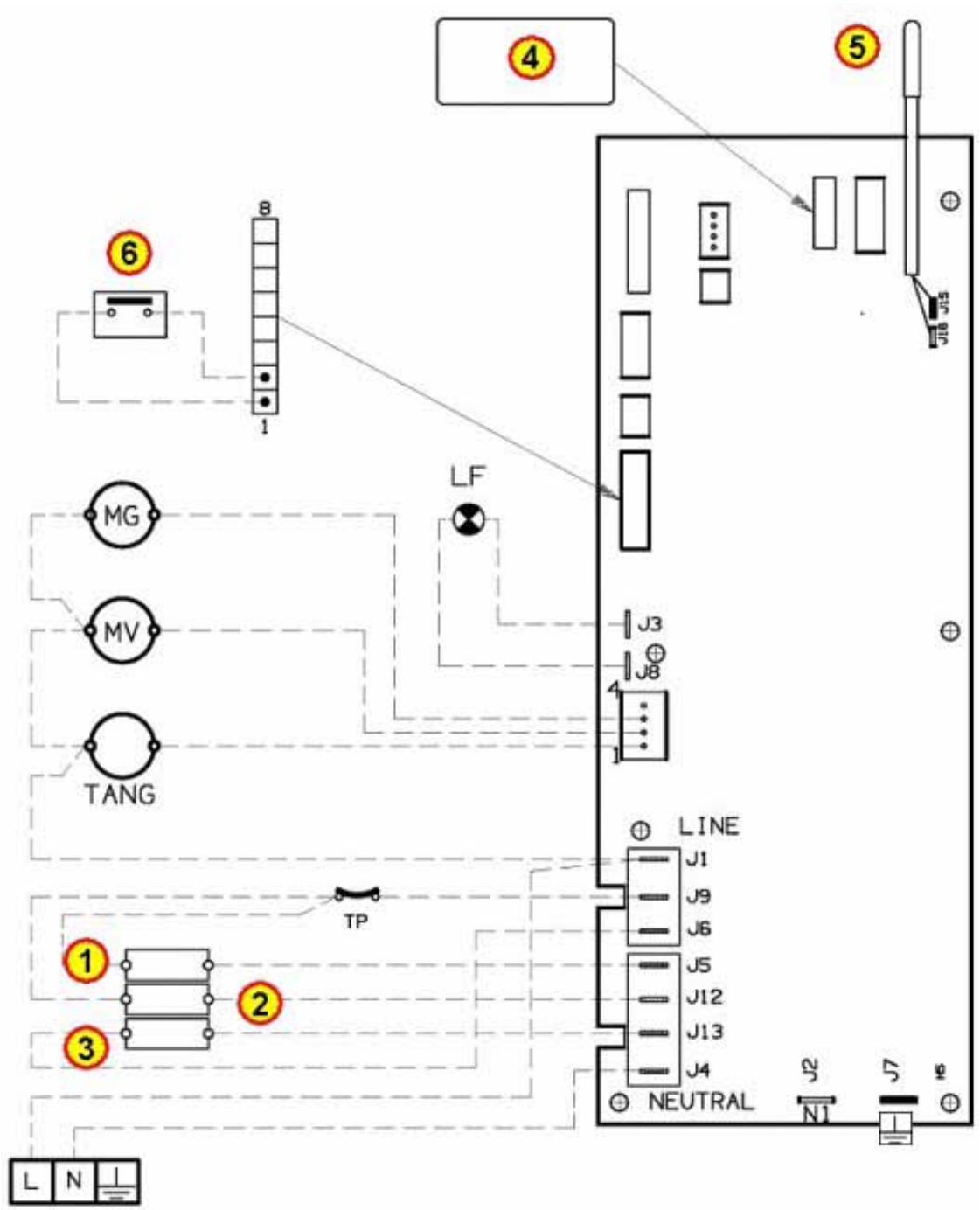
3.4.4. SCHOLTÈS NIV. 3 NON PYROLYSE



MG	Moteur du tournebroche	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
MV	Moteur du ventilateur (du four)		
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C		

1	Voûte / Gril	**5**	Carte Afficheur
2	Circ. / Résistance Ventilateur (air brassé)	**6**	Température / Encodeur
		7	Sonde
3	Sole / Partie inférieure du four	**8**	Porte fermée / Interrupteur
4	Fonctions / Sélecteur / Potentiomètre	**A**	Tableau de bord vu de l'avant

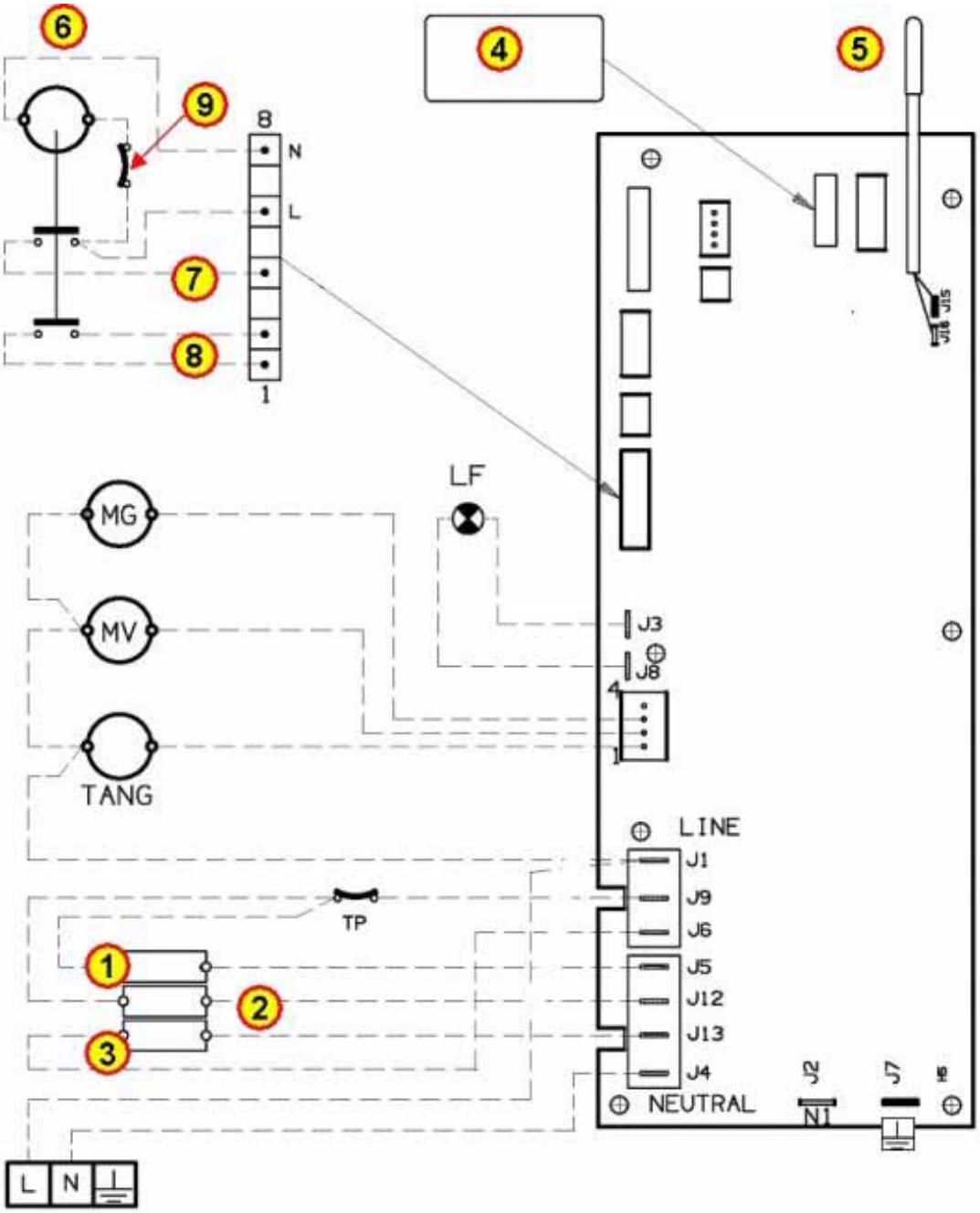
3.4.5. SCHOLTÈS NIV. 4 NON PYROLYSE



MG	Moteur du tournebroche	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
MV	Moteur du ventilateur (du four)		
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C		

1	Voûte / Gril	**4**	Carte Afficheur
2	Circ. / Résistance ventilateur tangentiel	**5**	Sonde
3	Sole / Partie inférieure du four	**6**	Porte fermée / Interrupteur

3.4.6. SCHOLTÈS NIV. 4 PYROLYSE & NIV. 6 PYROLYSE / NON PYROLYSE

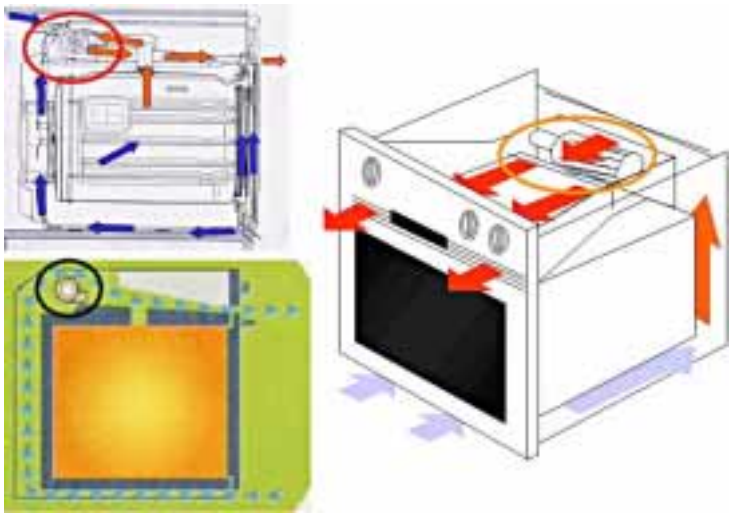


MG	Moteur du tournebroche		Pyrolyse : 230°C
MV	Moteur du ventilateur (du four)	**TANG**	Moteur du ventilateur tangentiel à 3 vitesses : 1. préchauffage (alimentation 130V) 2. cuisson (alimentation 180V) 3. Pyrolyse (alimentation 220V)
LF	Ampoule du four		
TP	Thermoprotecteur - graduation Non Pyrolyse : 190°C - graduation		

1	Voûte / Gril	**5**	Sonde
2	Circ. / Résistance ventilateur tangentiel	**6**	Blocage de porte / Moteur
		7	Porte bloquée / Interrupteur
3	Sole / Partie inférieure du four	**8**	Porte fermée / Interrupteur
4	Carte Afficheur	**9**	Thermoprotecteur: Pyrolyse

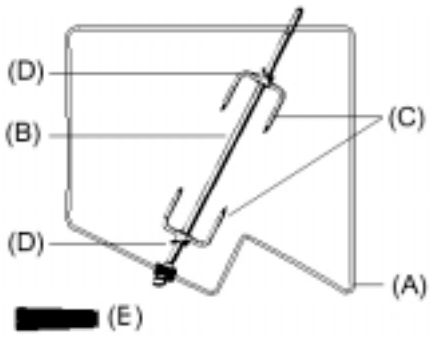
4 COMPOSANTS

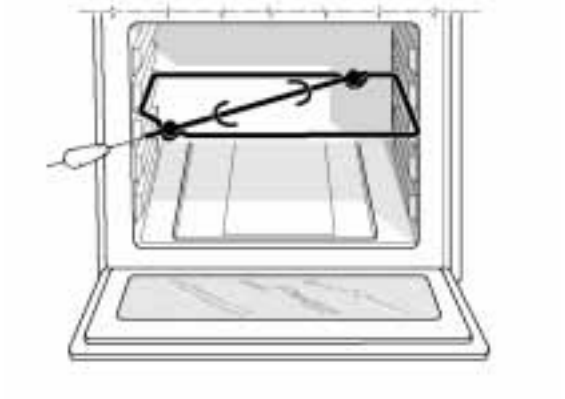
4.1. Ventilateur tangentiel



Le ventilateur tangentiel permet de faire circuler l'air autour de l'appareil et de refroidir les composants électroniques. Il est important de veiller à ce que l'air circule toujours librement autour de l'appareil (comme le prévoient les normes en matière de sécuritéau moment de l'installation), en particulier dans la partie inférieure et arrière du four.

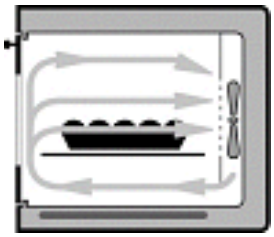
4.2. Tournebroche



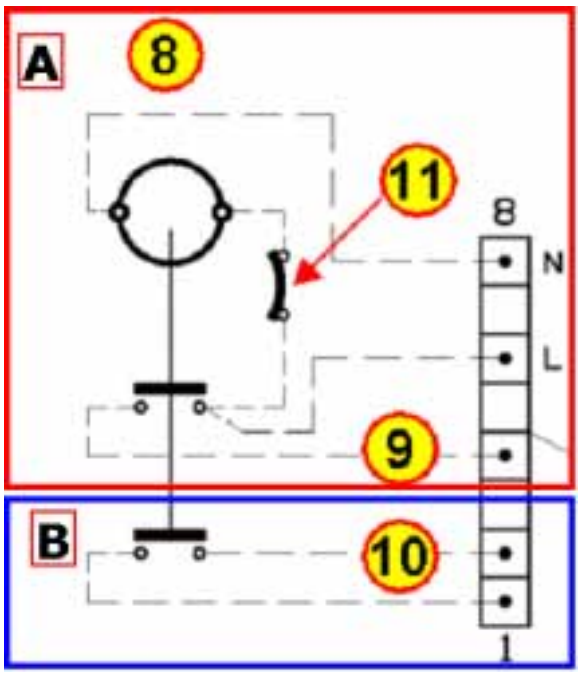


1 Support du tournebroche
2 Broche
3 Fourchette
D Vis
E Manche de la broche

4.3. Ventilateur circulaire



4.4. Blocage de la porte et fermeture de la porte



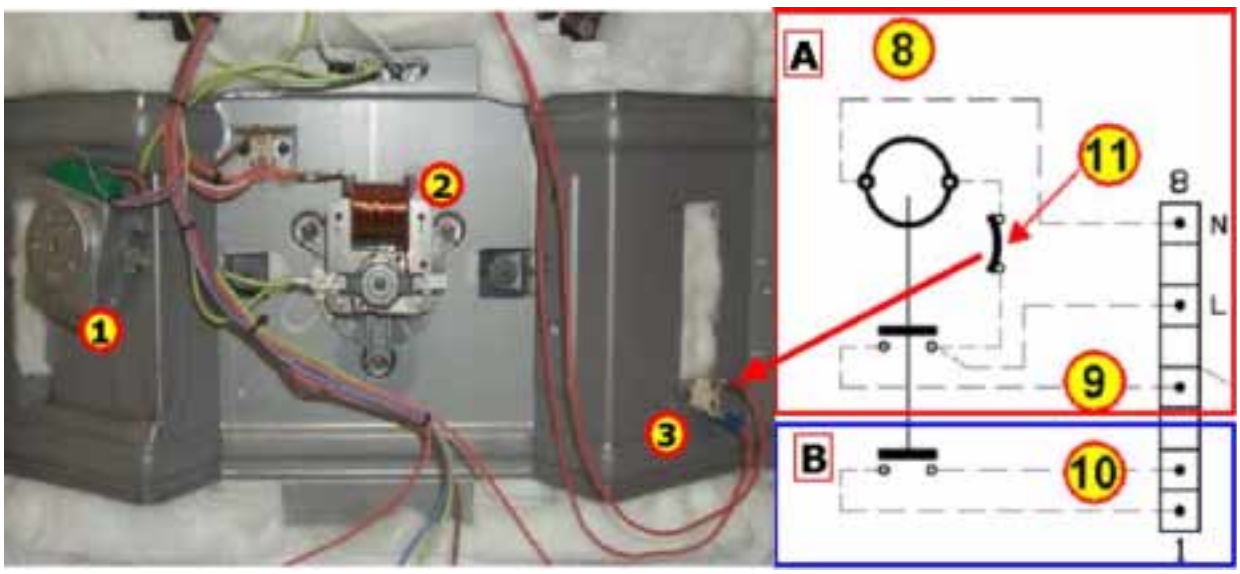
A **Zone en fonctionnement au cours d pyrolyse**

8. Blocage de porte / Moteur
9. Interrupteur / Porte bloquée
11. Thermoprotecteur : Pyrolyse graduatic 95°C (voir photo ci-dessous)

B **Zone toujours en fonctionnement**

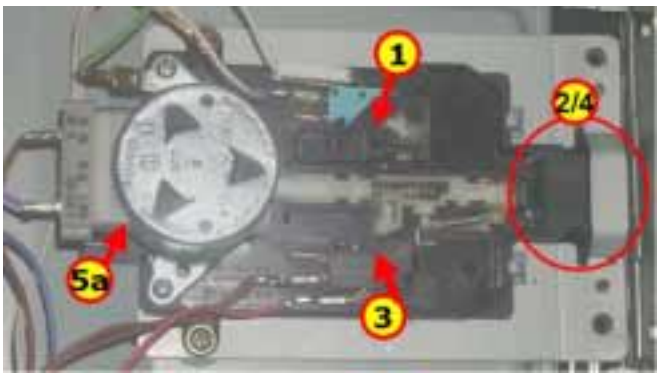
10. Porte fermée / Interrupteur

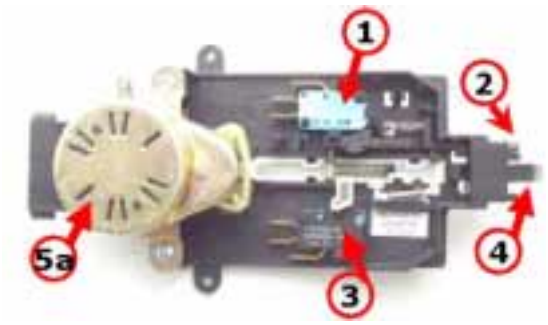
Thermoprotecteur : Verrou de sécurité pour le blocage de la porte.



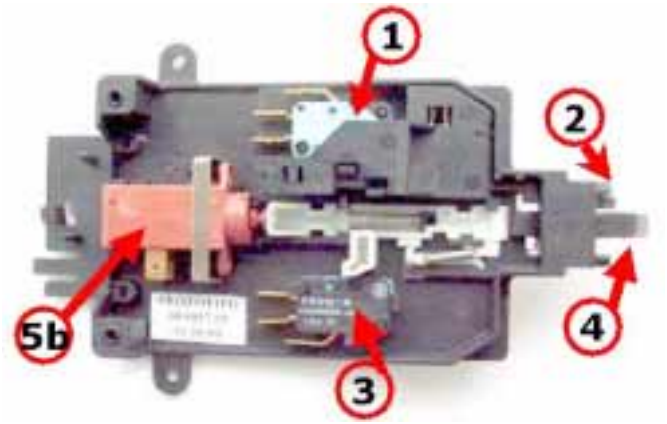
1. Moteur du tournebroche
2. Ventilateur central
3. Thermoprotecteur : Pyrolyse graduation 95°C

Le verrou de sécurité du blocage de la porte sert à empêcher l'ouverture de la porte du four lorsque celui-ci fonctionne à des températures élevées et également en cas de panne des composants électroniques.
Ce verrou est fixé sur le renfort d'appui situé à l'arrière , comme illustré dans la photo jointe :
Ce verrou est généralement fermé, sa graduation est de 95±3°C pour l'ouverture et 70±3°C pour la fermeture.





système de blocage de porte avec motoréducteur



1. Interrupteur Porte fermée/ouverte

2. Levier de Porte fermée

3. Interrupteur Porte bloquée

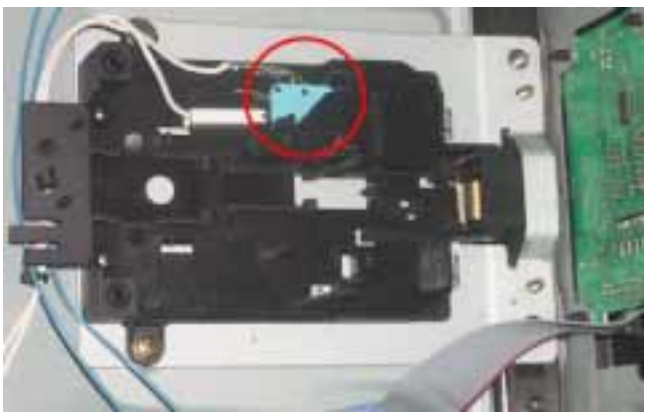
4. Levier de Blocage de porte (Mécanisme)

5a. Moteur du Blocage de porte

5b. Thermodéclencheur à cire

système de blocage de porte avec thermodéclencheur

4.4.1. FERMETURE DE LA PORTE

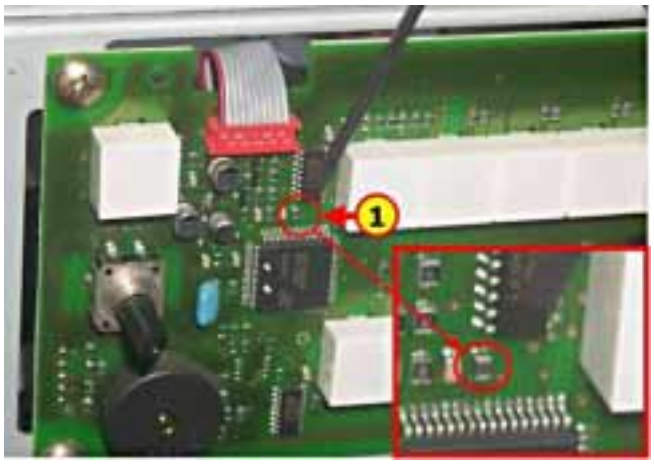


Sur les modèles non dotés de la fonction Pyrolyse, seul l'interrupteur de fermeture de porte est présent.

Ce dispositif a pour unique fonction de communiquer à la carte la condition de fermeture de la porte.

Dans le cas contraire, les résistances, tout comme le moteur du ventilateur intérieur, ne sont pas alimentées.

4.5. Sonde de température NTC sur la carte de l'afficheur



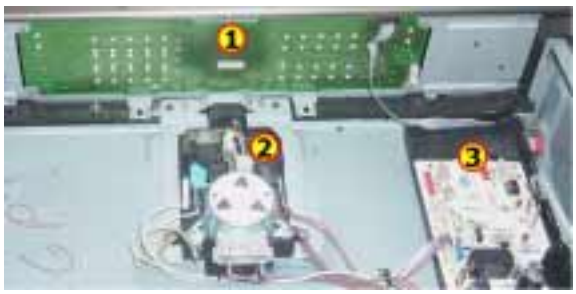
1. Sonde NTC sur la carte de l'afficheur

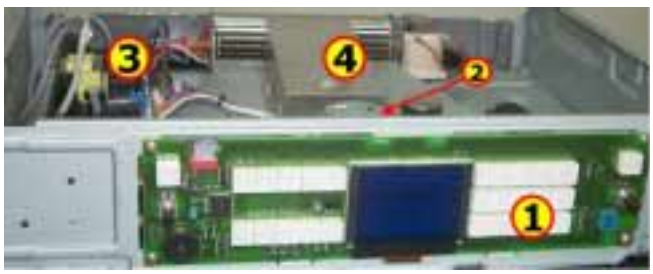
4.6. Vues du four

4.6.1. PARTIE AVANT

1. Tableau de bord
2. Grille du four
3. Guides de défilement des lèchefrites et des grilles
4. Lèchefrite ou plan de cuisson

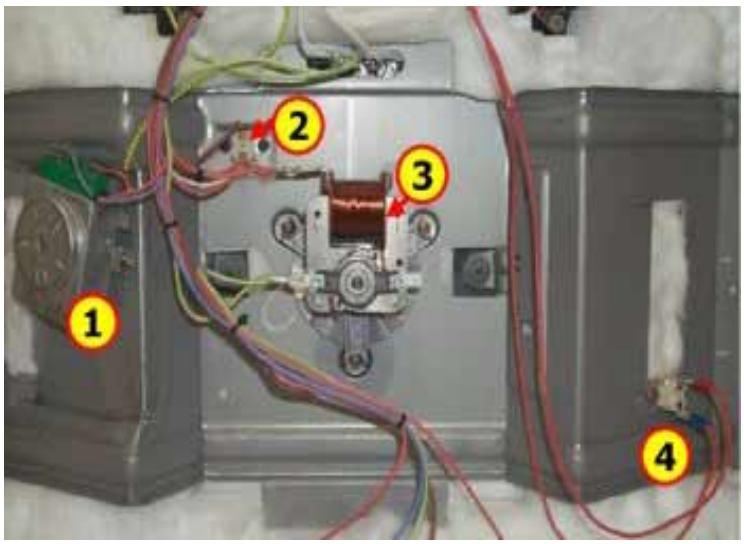
4.6.2. PARTIE SUPÉRIEURE





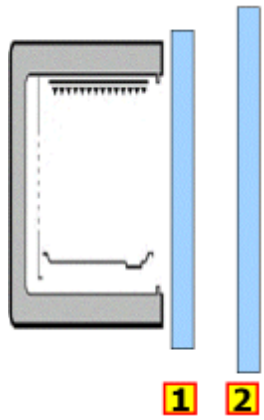
1. Carte Afficheur (Scholtès Niv. 6)
2. Blocage de porte
3. Carte de puissance
4. Ventilateur tangentiel

4.6.3. PARTIE ARRIÈRE



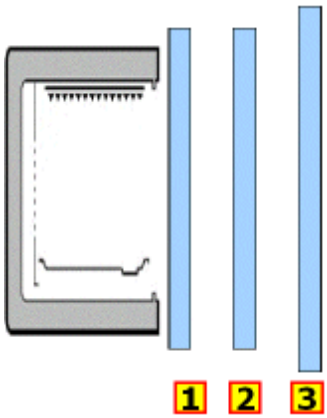
1. Moteur du tournebroche
2. Verrou de sécurité - graduation :
   Pyrolyse = 230°C ;
   Non Pyrolyse = 190°C
3. Moteur du ventilateur central
4. Verrou de sécurité du blocage de porte (graduation à 95°C)

4.7. Schéma des verres de la porte



Scholtès Non Pyrolyse / Ariston Tech New (Basic)

1. Thermovit
2. Normal



Ariston Tech Pyrolyse

1. Borosilicate
2. "Marsco"
3. Normal

Ariston Tech Non Pyrolyse / Ariston Diamond Non Pyrolyse

1. Thermovit
2. Thermovit *
3. Normal

* certains modèles

Ariston Style Non Pyrolyse

1. Thermovit / Normal
2. Thermovit *
3. Normal

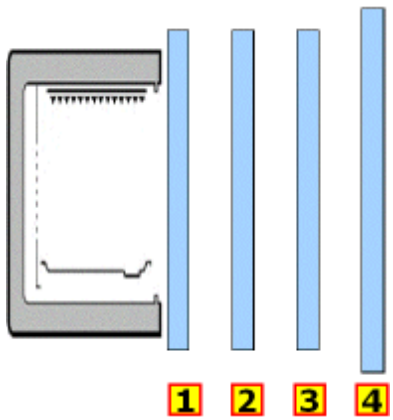
* certains modèles

Ariston Style Pyrolyse / Ariston Diamond 4mm Pyrolyse

1. Borosilicate
2. Thermovit
3. Normal

Ariston Class Non Pyrolyse / Ariston Quartz Non Pyrolyse / Ariston Tech New (non basic)

1. Thermovit
2. Thermovit
3. Normal



Ariston Class Pyrolyse / Scholtès Pyrolyse / Ariston Diamond 8mm Pyrolyse

1. Borosilicate
2. Thermovit
3. Thermovit
4. Normal

5 SERVICE D'ASSISTANCE

5.1. Test du produit

5.1.1. ACTIVATION DU TEST

Type	Mise en marche du four
Ariston DAC Pyrolyse & Non Pyrolyse	1) Placez le sélecteur de fonction sur 0. 2) Appuyez sur les touches du programmateur en séquence de Gauche à Droite. 3) Positionnez le sélecteur sur la fonction 1 (Traditionnel).
Scholtès Niv. 3 Pyrolyse & Non Pyrolyse	1) Placez le sélecteur sur 0. 2) Appuyez 5 fois sur l'encodeur. 3) Positionnez le sélecteur sur la fonction 1 (Décongélation).
Scholtès Niv. 4 & 6	
	1) Appuyez sur la touche "ON". 2) Puis, faites tourner les encodeurs à droite et à gauche. Vous devez entendre un bip (cette opération sert à vérifier le bon fonctionnement des encodeurs). 3) Appuyez sur la touche "+" pour entrer dans le mode Test.
	 En mode test, l'afficheur indiquera les codes suivants : **Ligne 1.** Si une erreur se produit au cours de cette procédure, celle-ci sera indiquée à l'afficheur. **Ligne 2.** Code microprogramme de l'afficheur. **Ligne 3.** Code microprogramme de la carte de puissance. **Ligne 4.** Code logiciel EEPROM.

5.1.2. RÉSULTAT DU TEST

Type	Que se passe-t-il au niveau du four après avoir activé le Test
Ariston DAC Non Pyrolyse	L'afficheur indique la température de 190°C pendant 1 sec. Ensuite, la lettre "C" s'affiche. La séquence de test démarre et active les charges selon la modalité suivante : 1) La résistance inférieure pendant 3 secondes (1200 W ; 5,2 A), 2) La résistance du gril pendant 3 secondes (2700 W ; 11,7 A), 3) La résistance circulaire pendant 3 secondes (1600 W ; 6,9 A). Outre les résistances, le motoventilateur, le tournebroche et l'ampoule du four sont également activés. En fin de séquence, le ventilateur tangentiel est activée pendant 5 sec.. Le four émet alors des bips pour signaler que la séquence Test est terminée.
Ariston DAC Non Pyrolyse Scholtès Niv. 3 Pyrolyse & Non Pyrolyse & Scholtès Niv. 4 & 6	L'afficheur indique la température de 190°C pendant 1 sec. Ensuite, la lettre "C" s'affiche. La séquence de test démarre et active les charges selon la modalité suivante : 1) Éclairage pendant 3 sec. 2) Résistance de la sole (1200 W, 5,2 A) pendant 3 sec. 3) Ventilateur tangentiel pendant 3 sec. max. 4) Résistance du gril (2700 W, 1,7 A) pendant 3 sec. 5) Ventilateur intérieur du four pendant 3 sec. 6) Résistance circulaire (1600 W, 6,9 A) pendant 3 sec. 7) Tournebroche pendant 3 sec.

5.1.3. FONCTION DEMO ARISTON DAC ET SCHOLTÈS NIVEAU 3

Non disponible.

5.1.4. FONCTION DEMO SCHOLTÈS NIVEAUX 4 ET 6

Si le four est en mode démonstration ("mode démonstration" s'affiche sur la ligne du bas de l'afficheur une fois que la cuisson a démarré) et si vous souhaitez quitter ce mode :

- Débranchez le four (attendez au moins 1 minute s'il est déjà sous tension) et rebranchez-le.

En l'espace d'une minute, vous devez :

- Aller à la fin du menu "Réglages" et trouver "Démonstration" (non barré) en dessous de la ligne "Pyro Recomm.".
- Entrer dans le menu "Démonstration" à l'aide du bouton droit.
- Tourner le bouton droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et trouver "Démonstration" (barré).
- Valider l'option à l'aide du bouton droit.

Si le four n'est pas en mode démonstration et si vous souhaitez entrer dans le mode démonstration :

- Débranchez le four (attendez au moins 1 minute s'il est déjà sous tension) et rebranchez-le.

En l'espace d'une minute, vous devez :

- Sélectionner la langue et régler l'heure.
- Sortir du menu "Réglages".
- Tourner le bouton gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et éteindre le four.
- Retourner à la fin du menu "Réglages" et trouver "Démonstration (barré) en dessous de la ligne "Pyrolyse Recomm.".
- Tourner le bouton droit dans le sens des aiguilles d'une montre et trouver "Démonstration" (non barré).
- Valider l'option à l'aide du bouton droit.

5.2. Pannes et réparations

5.2.1. TABLEAU DES PANNES POUR LES FOURS SCHOLTÈS NIVEAU 3 ET ARISTON DAC (PYROLYSE ET NON)

Code Panne à l'afficheur	Type de panne	Que faire	Comment procéder
Er01	La sonde du four est en court-circuit.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la sonde ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : "remplacement de la sonde PTC" ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er02	La sonde du four est en circuit ouvert.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la sonde ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : "remplacement de la sonde PTC" ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er03	La carte de puissance NTC est en court-circuit.	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er04	La carte de puissance NTC est en circuit ouvert.	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er05	Le sélecteur de fonction est débranché.	1) Contrôlez le branchement du sélecteur ; 2) Remplacez le sélecteur ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Photo illustrant le remplacement du potentiomètre/encodeur ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er08	La température ambiante de la carte de puissance est trop élevée.	1) Contrôlez que le four a été correctement installé sur le meuble (contrôlez les prises d'air ; 2) Contrôlez le fonctionnement du ventilateur tangentiel ; 3) Contrôlez que l'isolant thermique du four est correctement installé ; 4) Remplacez la carte de puissance.	• Photo illustrant l'installation correcte ; • Photo illustrant le remplacement du ventilateur tangentiel ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
Er10	La température de la sonde du four en cours de cuisson est trop élevée.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : "remplacement de la sonde PTC" ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".

Code Panne à l'afficheur	Type de panne	Que faire	Comment procéder
Er11	La température de la sonde au cours du nettoyage à pyrolyse est trop élevée.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : “remplacement de la sonde PTC” ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
Er14	Fault zero crossing (absence d'impulsions de synchronisme du réseau)	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
Er15	Le blocage de la porte ne peut être activé.	1) Contrôlez le circuit et le mécanisme de blocage de la porte ; 2) Remplacez le dispositif de blocage de la porte ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le schéma de fermeture et de blocage détails 9 et 10 ; • Consultez le chapitre de démontage du système complet de blocage de la porte ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
Er16	La déblocage de la porte ne peut être activé.	1) Contrôlez le circuit et le mécanisme de blocage de la porte ; 2) Remplacez le dispositif de blocage de la porte ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
Er17	La température n'a pas été atteinte dans le temps programmé.	1) Contrôlez la tension du réseau (si la tension est < de 190 V, le four ne fonctionnera pas) ; 2) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 3) Contrôlez le fonctionnement des résistances et des circuits de connexion de celles-ci ; 4) Remplacez la carte de puissance ; 5) Contrôlez le capteur du dispositif de fermeture de la porte.	• Sur le bornier électrique du four ; • Activez le programme de test rapide (environ 5” avec les résistances sous tension) ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance” ; • Contrôlez le micro-interrupteur du dispositif de fermeture de la porte.

5.2.2. TABLEAU DES PANNES POUR LES FOURS SCHOLTÈS NIVEAUX 4 ET 6

Code Panne à l'afficheur	Type de panne	Que faire	Comment procéder
ER01	La température de la sonde du four en pyrolyse est trop élevée.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER02	La température de la sonde du four en cours de cuisson est trop élevée.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER03	Le blocage de la porte ne peut être activé.	1) Contrôlez le circuit et le mécanisme de blocage de la porte ; 2) Remplacez le dispositif de blocage de la porte ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Photo illustrant le remplacement du dispositif de blocage de la porte ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER04	Le déblocage de la porte ne peut être activé.	1) Contrôlez le circuit et le mécanisme de blocage de la porte ; 2) Remplacez le dispositif de blocage de la porte ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Photo illustrant le remplacement du dispositif de blocage de la porte ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER05	La sonde du four est en circuit ouvert.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la sonde ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : “remplacement de la sonde PTC” ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER06	La sonde du four est en court-circuit.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la sonde ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : “remplacement de la sonde PTC” ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER07	La température ambiante de la carte d'alimentation est trop élevée.	1) Contrôlez que le four a été correctement installé sur le meuble (contrôlez les prises d'air ; 2) Contrôlez le fonctionnement du ventilateur tangentiel ; 3) Contrôlez que l'isolant thermique du four est correctement installé ; 4) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance”.
ER17	La température n'a pas été atteinte dans le temps programmé.	1) Contrôlez la tension du réseau (si la tension est < de 190 V, le four ne fonctionnera pas) ; 2) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 3) Contrôlez le fonctionnement des résistances et des circuits de connexion de celles-ci ; 4) Remplacez la carte de puissance ; 5) Contrôlez le capteur du dispositif de fermeture de la porte.	• Sur le bornier électrique du four ; • Activez le programme de test rapide (environ 5” avec les résistances sous tension) ; • Consultez le paragraphe “remplacement de la carte de puissance” ; • Contrôlez le micro-interrupteur du dispositif de fermeture de la porte.

Code Panne à l'afficheur	Type de panne	Que faire	Comment procéder
ER20	La lecture de la sonde du four est défectueuse.	1) Contrôlez le fonctionnement de la sonde (à température ambiante, la mesure effectuée sur les têtes doit restituer une valeur d'environ 545 ohm) ; 2) Remplacez la sonde ; 3) Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe : "remplacement de la sonde PTC" ; • Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER21	La lecture de la carte d'alimentation NTC est défectueuse.	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER22	La lecture NTC à l'afficheur est défectueuse.	1) Contrôlez que le joint de l'isolation situé derrière le tableau de bord du four est présent et qu'il est correctement installé ; 2) Remplacez la carte de l'afficheur.	• Photo illustrant le remplacement de la carte de l'afficheur.
ER30	La carte de puissance NTC est en court-circuit.	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER31	La carte de puissance NTC est en circuit ouvert.	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER32	La température ambiante de la carte de l'afficheur est trop élevée.	1) Contrôlez que le four a été correctement installé sur le meuble (contrôlez les prises d'air) ; 2) Contrôlez le fonctionnement du ventilateur tangentiel ; 3) Contrôlez que l'isolant thermique du four est correctement installé ; 4) Contrôlez que le joint de l'isolation situé derrière le tableau de bord du four est présent et qu'il est correctement installé ; 5) Remplacez la carte de l'afficheur.	• Photo illustrant le remplacement de la carte de l'afficheur.
ER33	La carte NTC de l'afficheur est en court-circuit ou en circuit ouvert.	Remplacez la carte de l'afficheur.	• Photo illustrant le remplacement de la carte de l'afficheur.
ER50	Fault zero crossing (absence d'impulsions de synchronisme du réseau)	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER60	Fault EEPROM main (EEPROM de l'alimentation défectueuse)	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER61	Fault EEPROM display (EEPROM de l'afficheur défectueuse)	Remplacez la carte de l'afficheur.	• Photo illustrant le remplacement de la carte de l'afficheur.
ER70	Fault comunicazione I2C bus (communication infos carte de puissance défectueuse)	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".
ER71	Fault comunicazione I2C bus (communication infos carte afficheur défectueuse)	Remplacez la carte de l'afficheur.	• Photo illustrant le remplacement de la carte de l'afficheur.
ER99	Code d'erreur fourni par la carte d'alimentation non valable	Remplacez la carte de puissance.	• Consultez le paragraphe "remplacement de la carte de puissance".

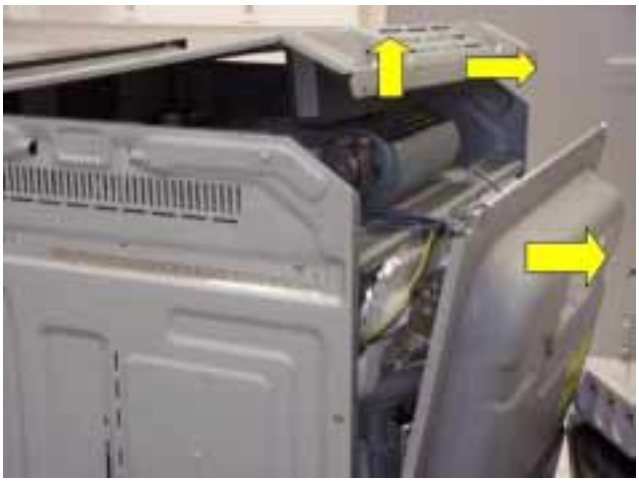
WARNINGS/AVERTISSEMENTS

1. Niv 4/6 : le micro-interrupteur du dispositif de fermeture de la porte est généralement fermé lorsque la porte est fermée.
2. Niv 3 DAC : Le micro-interrupteur du dispositif de fermeture de la porte est généralement ouvert lorsque la porte est fermée. Le four non programmé s'allume au moment de l'ouverture de la porte.

5.3. Démontage et réparation

ATTENTION :
Les composants électriques sont directement alimentés par la tension du réseau de 220V/230V max.

5.3.1. DÉMONTAGE DU REVÊTEMENT SUPÉRIEUR ET ARRIÈRE



Retirez les 4 vis supérieures et les 2 vis arrière du haut.

- Faites pivoter la tôle arrière vers l'extérieur et posez-la, puis retirez le câblage du serre-câbles.
- Soulevez la tôle supérieure et tirez-la vers l'arrière.

5.3.2. DÉMONTAGE DE L'ENCADREMENT DU TABLEAU DE BORD

Après avoir démonté le revêtement supérieur :

1) Démontez les vis situées en dessous de l'encadrement avant (le démontage préalable de la porte rendra l'accès plus aisé) ;
2) Démontez les 2 vis supérieures de l'encadrement avant (de gauche et de droite) ;
3) Soulevez et retirez l'encadrement en le tirant vers vous.

5.3.3. DÉMONTAGE DES HABILLAGES LATÉRAUX

1) Démontez les 6 vis latérales,
2) Démontez la vis inférieure (située en dessous du socle),
3) Démontez la vis avant située en haut.

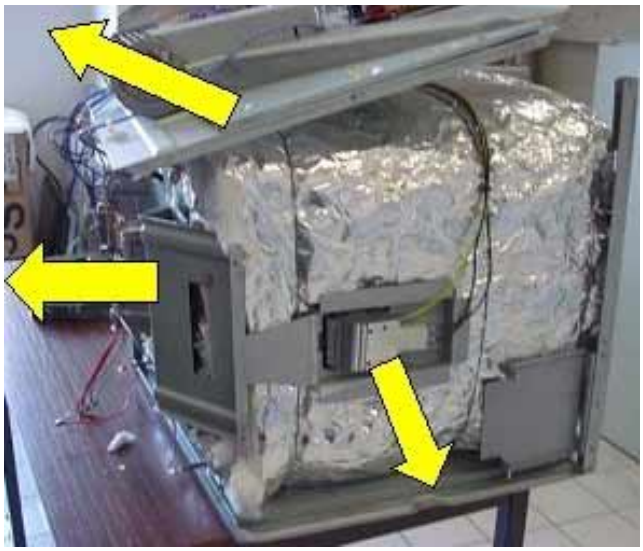
Procédez de manière identique pour l'autre habillage.

5.3.4. DÉMONTAGE DE L'ENCADREMENT AVANT

1) Démontez la porte (ouvrez-la complètement, remontez les deux fixations de la charnière, fermez-la à demi, puis extrayez l'ensemble de la porte en le tirant vers vous) ;
2) Démontez les 2 vis de fixation du système de blocage de la porte (de chaque côté du cliquet de blocage) ;
3) Démontez les vis situées dans les angles de l'encadrement avant.

Four sans habillages latéraux

5.3.5. DÉMONTAGE DE L'ENSEMBLE CONDUIT D'ÉVACUATION ET ENTRETOISE/RENFORT D'APPUI ARRIÈRE DU FOUR



1) Démontez la cloison de distribution de l'air à l'intérieur du four (enceinte de cuisson) ;
2) Démontez la turbine du four (l'écrou est situé au centre du ventilateur) ;
3) Démontez les 2 vis de fixation du four à l'entretoise/au renfort d'appui arrière du four ;
4) Retirez les fils des 3 résistances, des moteurs et des thermoprotections ;
5) Démontez les deux boîtiers des ampoules (verre + clips) et laissez-les pendre à l'extrémité des fils ;
6) Extrayez l'ensemble formé du conduit d'évacuation et de l'entretoise/renfort d'appui monté sur le moteur du tournebroche et le motoventilateur du four et posez-le.

5.3.6. REMPLACEMENT DE LA MOUFLE

Pour effectuer le remplacement d'une moufle :

1) Retirez la languette qui fixe l'isolant ;
2) Démontez les vis de fixation de l'habillage avant ;
3) Démontez la moufle des résistances (sole, gril, circulaire).

5.4. Démontage - les différentes procédures

5.4.1. DÉMONTAGE DU BOUTON DE COMMANDE

➤ Attention : veuillez à ne pas égratigner le tableau de bord au moment d'extraire les boutons.

5.4.2. DÉMONTAGE DE LA CHARNIÈRE DE LA PORTE

Charnière avec point d'appui variable (pour tous les fours Scholtès et certains types de fours Ariston DAC)

Sur les modèles équipés de ce type de charnière, le crochet de la charnière doit être maintenu avec le doigt dans la position d'accrochage.

Ensuite, on extrait délicatement la porte.

Position correcte pour retirer la porte (photo agrandie avec les doigts en position).

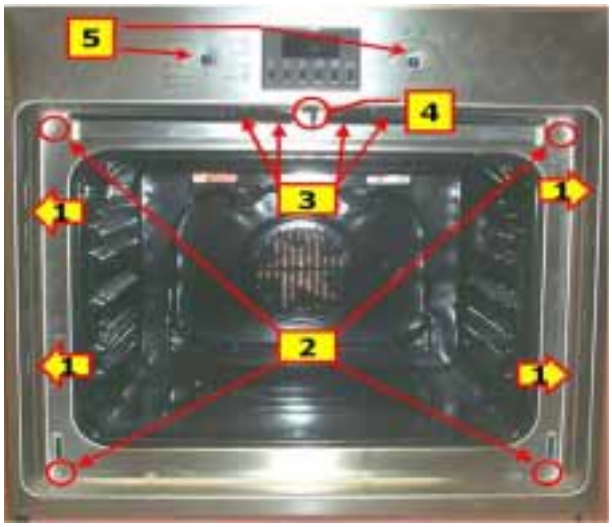
Charnière à point d'appui fixe (sur certains types de fours Ariston DAC)

Sur les modèles équipés de ce type de charnière, le crochet de la charnière doit être déplacé dans la position d'accrochage.

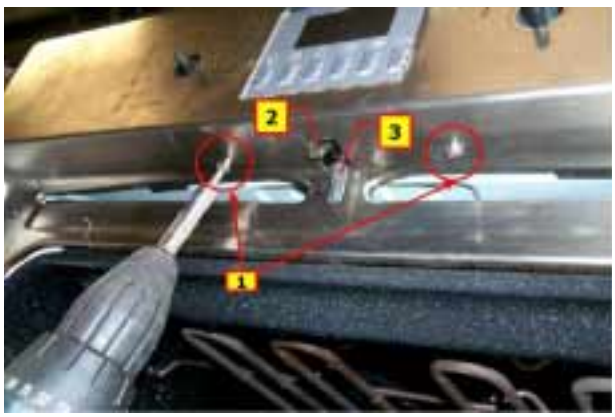
Ensuite, on extrait délicatement la porte.

Position correcte pour retirer la porte.

5.4.3. EXTRACTION DE L'ENCADREMENT AVANT



1) Vis latérales de fixation au meuble (position latérale pour les fours Ariston DAC et antérieure pour les fours Scholtès) ;
2) Vis de fixation de l'encadrement avant à la moufle du four ;
3) Vis situées en dessous du tableau de bord;
4) Mécanisme de blocage de la porte et capteur de porte fermée/ouverte ;
5) Orifices destinés aux boutons (déjà retirés sur la photo).



1. Vis situées en dessous du tableau de bord (à l'extérieur) ;
2. Mécanisme de blocage de la porte ;
3. Capteur porte fermée/ouverte.

Exemple illustrant le retrait des vis du tableau de bord

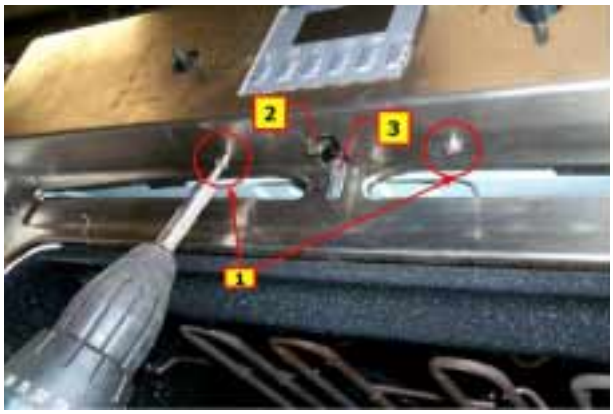
1. Vis latérales de fixation au meuble (Ariston DAC) ;
2. Ampoule du four.

1. Vis avant de fixation au meuble (Scholtès) ;
2. Vis du tableau de bord - 2 ou 4 (Scholtès) ;
3. Vis arrière situées dans l'équerre du tableau de bord (Scholtès uniquement).

Exemple de vis (une par côté) située sur la paroi arrière du tableau de bord (fours Scholtès).

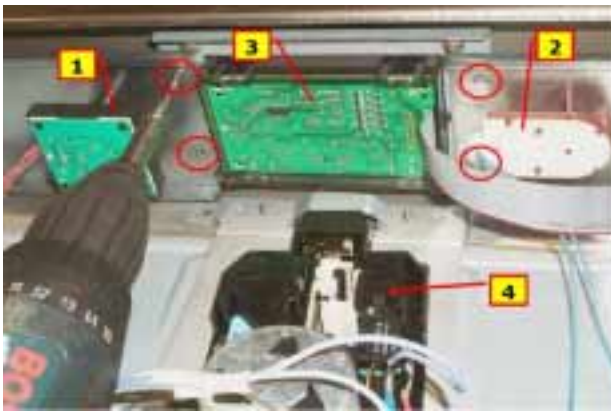
REMARQUES : Certains fours en cours de fabrication pourraient présenter des vis particulières - voir photo.

5.4.4. DÉMONTAGE DU TABLEAU DE BORD / DU DISPOSITIF DE BLOCAGE DE LA PORTE / DE LA CARTE DE L'AFFICHEUR



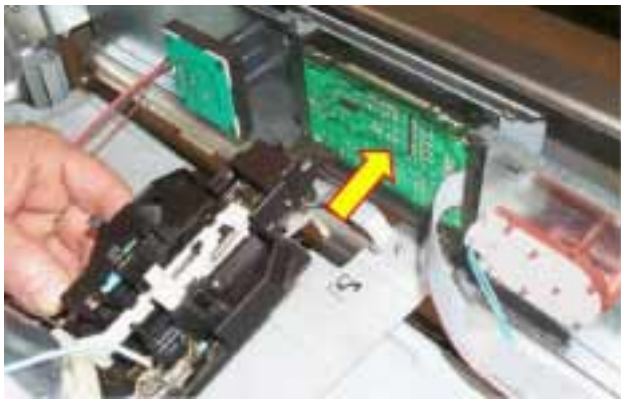
1. Vis du tableau de bord ;
2. Mécanisme de blocage de la porte ;
3. Capteur porte fermée/ouverte

Retirez les vis de fixation du tableau de bord (indiquées sur la figure par un cercle)



1. Encodeur ;
2. Sélecteur/Potentiomètre ;
3. Carte Afficheur ;
4. Mécanisme de blocage de la porte (deux vis doivent être retirées) ;
5. Vis de fixation intérieure du tableau de bord.

Pour extraire le mécanisme de blocage de la porte (crochet), il est nécessaire de le maintenir enfoncé.



Après quoi, il vous sera possible de retirer le tableau de bord.

Pour retirer la carte de l'afficheur, desserrez les quatre vis entourées d'un cercle.

Voilà qui est fait.

Voici une illustration du remplacement du tableau de bord d'un four Scholtès Niveau 3.

5.4.5. MESURE ET REMPLACEMENT DE LA SONDE PTC

1) Bornes de la sonde PTC

Déconnectez les bornes de la sonde PTC de la carte de puissance.

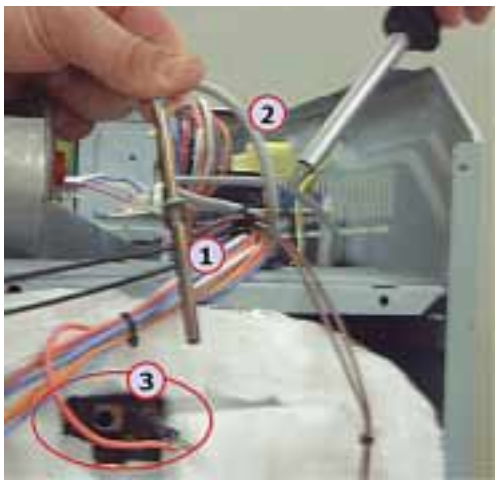
1) Bornes de la sonde PTC

2) Multimètre

Mesurez la valeur en OHM de la sonde (environ 545 Ohm à une température ambiante de plus ou moins 25°C) en branchant le multimètre aux deux bornes.

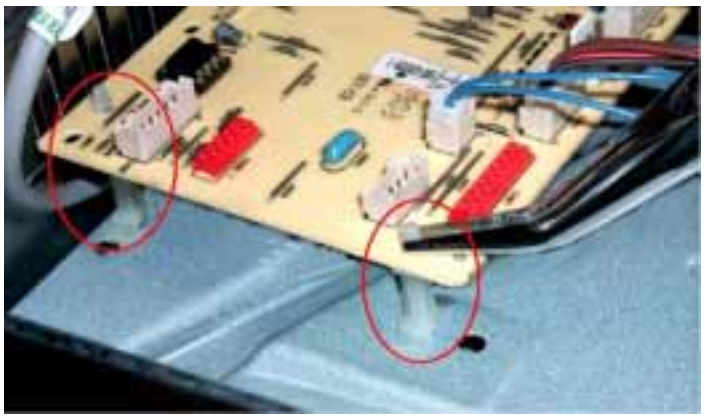
En cas de panne, remplacez la sonde.

1. Logement de la sonde sur la moufle.



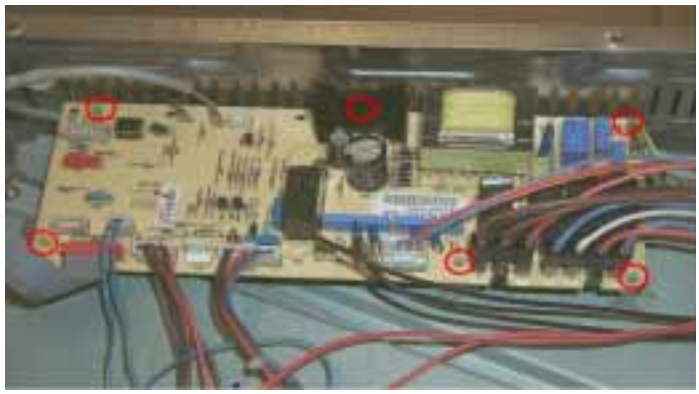
1. Sonde PTC
2. Câble
3. Logement de la sonde sur la moufle

5.4.6. REMPLACEMENT DE LA CARTE DE PUISSANCE



La carte est fixée sur six petits pieds en plastique ; appuyez dessous sans les abîmer et extrayez la carte de son logement.

Les six pieds sont indiqués dans la figure ci-contre.



1. La fabrication suivante prévoit de fixer la carte sur un logement en plastique dépourvu de pieds ou de vis “snap & lock”.
2. Pour démonter la carte, appuyez sur les “clips” entourés des cercles 2 en les poussant vers l'extérieur de la carte.
3. Au moment du remontage de la carte, veillez à insérer correctement celle-ci dans les renfoncements indiqués par les cercles 3.

5.4.7. MOTEUR DU VENTILATEUR TANGENTIEL

La fixation de l'ensemble est garanti par deux vis (voir la figure ci-contre).

Merloni Elettrodomestici S.p.A.
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano - Italy
tél. 0732/6611 - télex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com

Toutes les parties incluses dans le présent document sont la propriété de **Merloni Elettrodomestici S.p.A.** Tous droits réservés.
Merloni Elettrodomestici S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions éventuelles relativement aux informations contenues dans ce document. Aucune partie du présent document ne peut être reproduite, utilisée ou extraite, sauf autorisation préalable écrite ou clause contractuelle spècifique.